



agence régionale
de la Formation
tout au long de la vie
Poitou-Charentes



REVUE DOCUMENTAIRE

Août 2011

ARGOS - GFE 9

Production Alimentaire Cuisine

Pour tout renseignement :
Agence Régionale de la Formation tout au long de la vie

Service Documentation de La Rochelle
15 rue Alsace Lorraine - 17044 La Rochelle Cedex 1

Anne Angot : 05 46 00 32 56 - Mail : a.angot@arftlv.org
Laëtitia Bodard-Valadeau : 05 46 00 32 48 - Mail : l.bodard@arftlv.org

Service Documentation de Jaunay-Clan
Téléport 5 - Avenue du Parc du Futur - BP 40003
86131 Jaunay-Clan Cedex

Sylvie Gay : 05 49 50 37 52 - Mail : s.gay@arftlv.org





Cette revue documentaire a été réalisée par les documentalistes du centre de ressources de l'Agence Régionale de la Formation tout au long de la vie. Elle regroupe des références bibliographiques (ouvrages, études, articles) ainsi que des actualités issues du site <http://www.arftlv.org/>

Pour aller plus loin...

✓ **Les centres de documentation de l'Agence Régionale de la Formation** présentent un fonds documentaire de plus de 3500 ouvrages, 120 dossiers documentaires et 60 abonnements à des revues spécialisés dans le domaine de l'emploi, de la formation et de l'insertion professionnelle. A Poitiers et La Rochelle, ils proposent des services de consultation, de prêt et de recherches documentaires à la demande.

✓ **Le portail Emploi Formation en Poitou-Charentes** propose les actualités régionales classées par GFE et par secteurs d'activités, les revues documentaires en téléchargement, mais aussi toutes les actualités de l'emploi et de la formation aux niveaux régional, national et européen, des fiches techniques juridiques, un agenda...

<http://www.arftlv.org/>

✓ **Les publications de l'Agence Régionale de la Formation tout au long de la vie :**

- ARF Info, la revue bimestrielle d'actualités avec ses fiches techniques juridiques
- Le répertoire ARES des dispensateurs de formation en Poitou-charentes
- Le guide de l'apprentissage en Poitou-Charentes
- Les carnets métiers
- La collection Repères
- La lettre des fonds européens
- Convergences



REVUE DOCUMENTAIRE Groupe Formation Emploi – GFE 9

1 – Des éléments conjoncturels

Niveau national p. 4

Niveau régional p. 7

2 – Les métiers p. 15

3 – La formation p. 21

4 – L'emploi et les conditions de travail p. 27

5 – Sélection de sites Web p. 34

6 – Annexes p. 37

Des éléments conjoncturels



Niveau National et européen

Situation et perspectives économiques à l'horizon 2012

En 2010, la France a renoué avec la croissance (+1,5% en moyenne annuelle), après avoir enregistré en 2009 la plus forte baisse de son PIB depuis l'après-guerre (-2,5%).

[http://www.pole-](http://www.pole-emploi.org/file/mmlement/pj/b7/f8/e9/6d/perspectives_eco_avril2011_note21187.pdf)

[emploi.org/file/mmlement/pj/b7/f8/e9/6d/perspectives_eco_avril2011_note21187.pdf](http://www.pole-emploi.org/file/mmlement/pj/b7/f8/e9/6d/perspectives_eco_avril2011_note21187.pdf)

INTERNET : Pôle Emploi, avril 2011, 7 p.

L'emploi intérimaire au premier trimestre 2011 : fort redressement dans l'industrie

À la fin du premier trimestre 2011, 598 400 salariés sont intérimaires, soit 5 900 de plus qu'au trimestre précédent (+1,0 %).

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2011-048.pdf>

INTERNET : *Premières informations, Premières synthèses, DARES, n° 2011-048, juin 2011, 6 p.*

Les tensions sur le marché du travail au 1er trimestre 2011

Au premier trimestre 2011, l'indicateur de tension sur le marché du travail, qui rapporte les offres d'emploi collectées par Pôle emploi aux demandes d'emploi enregistrées par Pôle emploi, est en hausse sensible (+6 % sur le trimestre), après s'être stabilisé le trimestre précédent. Sur un an, ce ratio s'inscrit en hausse (+8 %).

Familles et domaines professionnels *	Emploi moyen 2007-2009 (moyenne annuelle en milliers)	Taux moyen de demande d'emploi en 2009 (en %)	Évolution du stock des demandeurs d'emploi de catégories A, B et C sur un an (en %)	Taux d'écoulement des demandes sur 1 an (CVS, %)	Contrats de plus de 6 mois parmi les offres du trimestre (CVS, %)	Évolution trimestrielle des flux d'offres (CVS, %)	Évolution trimestrielle des flux de demandes (CVS, %)	Offres collectées sur demandes enregistrées (séries CVS)		
								Au 1 ^{er} trimestre 2011	Par rapport au trimestre précédent (%)	Par rapport à l'année précédente (%)
S Hôtellerie, restauration, alimentation.....	934	14	8	65	47	9	1	0,84	7	2
S0Z Bouchers, charcutiers, boulangers.....	260	6	5	65	67	14	0	0,79	12	3
S1Z Cuisiniers.....	327	18	10	64	48	8	2	0,89	4	-4

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2011-043-2.pdf>

INTERNET : *Premières informations, Premières synthèses, DARES, n° 2011-043, juin 2011, 7 p.*

L'Insee actualise son bilan Formation-Emploi

L'Insee vient de mettre à jour son [bilan formation-emploi](#). Ce bilan propose des données essentielles sur les relations entre le système de formation et l'emploi, en une vingtaine de classeurs incluant des tableaux, des cartes et des graphiques.

Ces classeurs sont regroupés en 3 thèmes : l'école et ses sortants, l'insertion des jeunes et la formation tout au long de la vie.

INTERNET : Insee, février 2011

La mesure des emplois vacants

Un rapport du groupe de travail interinstitutionnel (Dares, Insee, Pôle emploi, DGAFP, DGCL, Drees, DHOS, CAS, CEE, Eurostat) traite de la question des emplois vacants. Après en avoir défini la notion en référence à la définition européenne ("emplois pour lesquels des démarches actives de recherche de candidats sont menées"), il présente une comparaison des méthodes de collecte d'information sur les emplois vacants dans les principaux pays européens ainsi qu'aux Etats-Unis. Il clarifie ensuite les notions connexes sur les besoins en main d'œuvre en France (intentions d'embauches, les embauches réalisées, les offres d'emploi, les difficultés de recrutement et les tensions sur le marché du travail) et dresse ensuite un état des lieux de la mesure des emplois vacants en France. Il formule pour finir des propositions d'amélioration telles que la reformulation

de la question relative aux emplois vacants dans l'enquête Acemo sur les entreprises de 10 salariés et plus ou encore l'élargissement de la mesure au champ des TPE du secteur concurrentiel et non concurrentiel.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 17 mai 2010

Une cartographie de l'emploi régional

Le nouveau recensement de la population permet de dresser une [cartographie des 26 régions](#) françaises du point de vue de leurs caractéristiques d'emploi. Selon l'insee, de façon très claire, l'Île-de-France d'un côté, la Corse et les quatre départements d'outre-mer de l'autre, se distinguent des autres régions, avant tout du fait du degré de qualification de leurs emplois, très élevé dans le premier cas, faible en moyenne dans le second. Au sein des régions métropolitaines de province, les différences sont moins accusées. On peut toutefois isoler en leur sein trois groupes de régions : une France tertiaire du Sud-Est où l'emploi est plutôt qualifié et féminisé, donc plus souvent à temps partiel que dans les autres régions ; une France d'industries traditionnelles du Nord et de l'Est, où la population en emploi est fortement salariée, assez jeune mais pas très diplômée ; enfin, une France plus agricole de l'Ouest et du Sud-Ouest avec un emploi moins jeune et moins qualifié qu'ailleurs.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 31 mars 2010

Le contrat de professionnalisation en 2010 : légère hausse des entrées

En 2010, 148 000 nouveaux contrats de professionnalisation ont été comptabilisés, soit une hausse de 1 % en un an. Après le fort recul enregistré en 2009, les entrées se sont davantage redressées dans l'industrie (+20 %) que dans le commerce et, plus généralement, que dans l'ensemble du secteur tertiaire. Bien qu'en faible repli (-1 %), ce dernier concentre toujours plus des trois quarts des entrées en contrat de professionnalisation (78 %).

[p. 6 :

Tableau 4 • Répartition des nouveaux contrats de professionnalisation en 2010 par mode de reconnaissance de la qualification et durée de la formation, selon la spécialité de formation En %

	Mode de reconnaissance de la qualification				Durée de la formation (4)				Total	Part de la spécialité	Variation 2010/2009 (en points)
	Diplôme ou titre délivré au nom de l'État	CQP (1)	Qualification CPNE (2)	Autres qualifications de branches (3)	Moins de 200 heures	200 à 499 heures	500 à 799 heures	800 heures ou plus			
Domaines de la production	49,4	21,9	1,3	27,3	3,9	50,6	24,9	20,7	100,0	20,3	1,5
dont : Transformations agro-alimentaires, alimentation, cuisine	62,1	19,4	0,3	18,2	4,7	43,7	31,9	19,7	100,0	2,6	0,4

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2011-028.pdf>

INTERNET : Premières informations, Premières synthèses, DARES, n° 2011-028, avril 2011, 8 p.

Pénibilité du travail et sortie précoce de l'emploi

En 2003, un quart des seniors dont la carrière professionnelle a duré au moins vingt ans, sont sortis de l'emploi : ils sont retraités, préretraités, chômeurs ou inactifs. Les retraités précoces et les préretraités viennent plutôt du secteur public (SNCF, RATP...).

Les seniors chômeurs et les inactifs sont surtout d'anciens ouvriers qui ont été exposés à de nombreuses pénibilités durant leur carrière professionnelle et ils s'estiment plus souvent en mauvaise santé à cause notamment d'un travail répétitif, du bruit, des postures pénibles ou encore du port de charges pénibles.

<http://www.travail-solidarite.gouv.fr/IMG/pdf/2008.01-03.1-2.pdf>

INTERNET : Premières informations, Premières synthèses, DARES, n° 2007-03.1, janvier 2008, 8 p.

Évolution des salaires de base par branches professionnelles en 2010 : des disparités plus marquées qu'en 2009

La moindre progression des salaires de base est notamment très marquée dans le « nettoyage, manutention, récupération et sécurité » ainsi que dans le « commerce principalement alimentaire » et « l'habillement, cuir, textile ».

Au contraire, dans les branches regroupées des « transports » et de la « métallurgie et sidérurgie », le SMB a augmenté plus fortement en 2010 qu'en 2009.

Tableau 1 • Effectifs salariés (1) et évolutions du salaire mensuel de base (SMB) en 2009 et 2010 (2) par branches professionnelles regroupées En pourcentage

Cris1- Cris2	Conventions regroupées pour l'information statistique (CRIS)	Effectifs au 31 décembre 2008 (1)	dont effectifs couverts par l'enquête trimestrielle Acemo (2)	Glissements annuels (2)		Glissements trimestriels en 2010 (2)			
				2009	2010	T1	T2	T3	T4
I	AGROALIMENTAIRE	818 600	69	2,1	1,8	0,7	0,5	0,4	0,2
I1	Produits du sol	21 900	78	ns	ns	ns	ns	ns	ns
I2	Viandes, charcuterie, volailles et poissons	198 100	73	2,1	1,7	0,6	0,6	0,4	0,1
I3	Boulangerie, pâtisserie, confiserie	243 700	56	2,4	2,0	0,6	0,4	0,3	0,6
I4	Boissons	77 700	84	1,9	1,8	0,7	0,7	0,4	0,1
I5	Autre agroalimentaire	277 200	72	1,9	1,8	0,7	0,5	0,4	0,2

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2011-044.pdf>

INTERNET : Dares. *Premières informations Premières synthèses*, n° 2011-044, juin 2009, 8 p.

La France de l'industrie 2009

L'industrie est une entité vivante dont les couches ne cessent de se renouveler. Les évènements de ces douze derniers mois nous le rappellent parfois cruellement. Pour tant, il ne faut pas retenir que les fermetures de sites. Partout en France, des usines ouvrent, des projets sont lancés, de grandes infrastructures émergent... L'industrie continue de rebondir et d'innover.

Au sommaire de ce dossier notamment : Des trams à la grande vitesse, les transports accélèrent ; La fracture se creuse entre les territoires : la revue des régions.

ARTICLE : *L'USINE NOUVELLE*, 9 juillet 2009, pp. 29-99

Réf. : 6933

Perspectives de l'emploi cadre - Tous les recrutements cadres en 2010, les tendances 2011

Le nombre de recrutements de cadres devrait sensiblement augmenter en 2011. Les embauches réalisées au 1er trimestre et les prévisions des entreprises pour le 2e trimestre appuient ce scénario.

Un marché de l'emploi cadre revigoré.

56% des entreprises ont recruté au moins un cadre au cours du 1er trimestre 2011, contre 50% au 1er trimestre 2010. Au 2e trimestre 2011, 53% des entreprises prévoient d'embaucher, soit 10 points de plus qu'un an auparavant. 46% des entreprises qui ont recruté au 1er trimestre déclarent que leurs embauches sont plus élevées que l'an dernier. Et les ¾ des entreprises qui prévoient de recruter au 2e trimestre sont certains de le faire.

59% des entreprises ont recruté au 1er trimestre 2011, ce qui représente une hausse de 12 points par rapport au 1er trimestre 2010. 57% des entreprises industrielles comptent embaucher au moins un cadre au 2e trimestre. La moitié des entreprises qui embauchent jugent que leur volume de recrutement de cadres est plus élevé que l'an passé.

Ces données sont à relativiser **concernant l'industrie agro-alimentaire** qui a stagné en 2010 (augmentation de 0,1 %). Le secteur devrait néanmoins connaître un regain en 2012 avec une prévision de 2 000 recrutements

DOCUMENT NUMERIQUE : APEC, Avril 2011, 41 p.

<http://cadres.apec.fr/Emploi/content/download/173797/614327/version/1/file/Perspectives+de+l%27emploi+cadre+2011.pdf>

Réf. : 6202

Les conséquences de la crise sur l'emploi dans les régions

La crise économique a davantage touché les régions du Nord-Est en termes d'emploi, et principalement les régions industrielles. Le Poitou-Charentes, Rhône-Alpes, la Bretagne et les Pays de la Loire, jusque-là dans une dynamique positive, n'ont pas pour autant été épargnés par la crise.

À la suite de la crise, le chômage a augmenté dans l'ensemble des départements. Les plus touchés sont ceux pour lesquels le taux de chômage était déjà très élevé sur la période

précédente. Cependant d'autres départements épargnés jusqu'alors ont également subi une augmentation élevée.

<http://www.insee.fr/fr/ffc/ipweb/ip1295/ip1295.pdf>

INTERNET : Insee. *Insee Première*, n° 1295, mai 2010, 4 p.

L'apprentissage en 2009 : baisse des entrées, hausse de la part du secteur tertiaire

Les entrées en apprentissage ont diminué en 2009 : avec environ 288 000 nouveaux contrats enregistrés dans le secteur marchand, le nombre d'entrées a reculé de 4 % en un an.

De nombreuses données concernent l'industrie agro-alimentaire et la restauration.

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2011-010.pdf>

INTERNET : Dares. *Premières informations Premières synthèses*, n° 010, février 2011, 7 p.

L'état de l'emploi

Comment l'emploi se transforme, et avec lui les conditions d'insertion des jeunes ? Ce guide offre un panorama des mutations de l'emploi et du travail et rassemble des données sur les conditions d'insertion des jeunes dans la vie active, niveau d'études par niveau d'études, spécialité par spécialité.

OUVRAGE : ALTERNATIVES ECONOMIQUES, janvier 2008, 136 p.

Réf. : L3621 - EES 0



Cuisine

Les petits restaurants ne sont pas dans leur assiette

Entre 1994 et 2007, les restaurants traditionnels de moins de trois salariés ont perdu du terrain au profit des restaurants plus grands. Leur part dans le chiffre d'affaires du secteur recule fortement. En 2007, ils ne réalisent plus que 20 % du chiffre d'affaires du secteur contre 29 % en 1994. De 1994 à 2007, les petits restaurants ont dû faire face à l'augmentation de leurs charges externes et de leurs frais de personnel. À partir des années 2000, la pression s'accroît et leur rentabilité diminue. Les restaurants sans salarié, particulièrement touchés, sont de moins en moins nombreux alors que les restaurants de plus de dix salariés bénéficient d'une croissance dynamique de leur chiffre d'affaires, et parviennent, au contraire, à améliorer leur rentabilité.

[p. 3 : Entre 1997 et 2000, les tensions sur le marché du travail augmentent pour les métiers de cuisiniers et d'employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration. En 2000, les offres d'emplois de cuisiniers enregistrées sont 1,6 fois plus nombreuses que les demandes. En 2006, ce rapport n'est plus que de 1,1. Les salaires unitaires des salariés du secteur de la restauration sont passés de 14 800 euros à 16 700 euros constants 1998 entre 1997 et 2006.]

<http://www.insee.fr/fr/ffc/ipweb/ip1286/ip1286.pdf>

INTERNET : Insee. *Insee Première*, n° 1286, mars 2010, 4 p.

Portrait sectoriel national du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs

Ce portrait sectoriel vise à renforcer la reconnaissance du secteur. Il présente ses diverses activités, ses entreprises, ses emplois et ceux qui les occupent, ainsi que les formations qui s'y attachent.

[p.18 : La répartition par âge quinquennal des cuisiniers dans le secteur fait apparaître plusieurs inflexions. La baisse du nombre de cuisiniers âgés de 30 à 40 ans peut correspondre à des évolutions de carrière vers des emplois de maîtrise ou d'exploitant indépendant de restaurant ; elle correspond aussi pour une partie à des départs de la profession et du métier. La remontée du nombre de cuisiniers à 44 ans pourrait tenir à la fois à la promotion de personnels de cuisine à la

responsabilité de cuisinier, mais aussi au retour de professionnels qui s'étaient établis comme indépendants plus jeunes mais qui reprennent à cet âge un statut salarié.]

En fin de document, la liste des Diplômes, CQP, titres conduisant à divers métiers du secteur.

http://www.fafih.com/uploaded_files/docs/portrait-national-hotellerie-restauration-2008.pdf

INTERNET : FAFIH, 2010, 14 p.



Alimentation Fabrication artisanale

Les métiers de l'alimentation – chiffres clés

Informations et données sur les entreprises, les caractéristiques du secteur, les chiffres d'affaires, les emplois, les salariés et la formation. Secteurs : Boucherie, Charcuterie, Poissonnerie, Traiteur, Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie, Produits laitiers, Hôtellerie-Restauration

<http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/profil%20du%209%20sept%202010.pdf>

INTERNET : Confédération générale de l'alimentation de détail, juillet 2010, 19 p.

Caractéristiques du conjoint

L'enquête de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation permet d'en savoir davantage sur les conjoints des chefs d'entreprise de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité. A titre d'exemple, on apprend que près de la moitié des conjoints ont un statut de conjoint collaborateur et un tiers d'entre eux sont salariés.

A noter également la forte proportion de conjoints sans formation initiale au sein des entreprises du secteur « Boucherie – charcuterie – traiteur ».

<http://www.lesmetiersdugout.fr/wwwData/upload/File/Etudes/Caracteristiquesconjointsprotege.pdf>

INTERNET : Confédération générale de l'alimentation de détail, février 2009, 19 p.



Industrie agro-alimentaire

L'agroalimentaire : un marché intérieur arrivé à maturité

Au troisième trimestre 2009, le volume de la production agroalimentaire baisse de - 0,4 %. Ce résultat est toutefois meilleur que celui des autres industries manufacturières (- 10,5 %).

Les industries agroalimentaires (IAA) confirment ainsi leur aptitude à mieux résister aux crises que les autres activités manufacturières. Depuis longtemps, elles réagissent aux variations de la conjoncture de façon moins marquée. Cela s'explique principalement par l'inertie de la consommation alimentaire des ménages (où les produits des IAA occupent une place prépondérante).

À l'étroit sur le marché intérieur où elles sont en concurrence avec l'agriculture, le commerce et la restauration pour le partage du marché de la consommation alimentaire, les IAA dégagent un solde commercial extérieur positif mais en repli par rapport à celui des premières années 2000.

<http://www.insee.fr/fr/ffc/ipweb/ip1283/ip1283.pdf>

INTERNET : Insee. *Insee Première*, n° 1283, février 2010, 4 p.

Analyse comparée de la compétitivité des industries agroalimentaires françaises par rapport à leurs concurrentes européennes

Jouant un rôle majeur dans l'économie nationale, les industries agroalimentaires françaises doivent affronter une concurrence accrue des entreprises de l'Union européenne et des pays émergents. Le rapport du délégué interministériel préconise de favoriser les regroupements d'entreprises pour accroître leur présence sur le marché européen. Il analyse également les conditions de compétitivité des industries laitières et de première transformation des viandes.

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Philippe_Rouault_sur_la_competitivite_des_IAA_francaises.pdf

INTERNET : Rapport remis à la ministre de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi, et au ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche / Philippe Rouault, délégué interministériel aux Industries agroalimentaires et à l'agro-industrie (DIIAA), octobre 2010, 147 p.

Volailles : l'industrie de la transformation

La France est le premier pays producteur européen de viande de volailles. La DGEFP a engagé avec les branches professionnelles une série d'études sur l'emploi et la formation : les contrats d'études prospectives (CEP). C'est dans ce cadre qu'a été réalisé le travail de diagnostic et d'analyse prospective sur les mutations actuelles de la filière avicole.

DOSSIER : MINISTERE DE L'EMPLOI, DU TRAVAIL ET DE LA COHESION SOCIALE, Avril 2006, 32 p.

Réf. : 6131

Postes salariés des industries agroalimentaires au 31 décembre 2008 : comparaisons régionales

http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=99&ref_id=t_3902R

INTERNET : Insee, novembre 2010.

Postes salariés des industries agroalimentaires au 31 décembre 2008 : comparaisons départementales

http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=99&ref_id=t_3902D

INTERNET : Insee, novembre 2010.

Industries agricoles et alimentaires - enquête annuelle d'entreprise et sources fiscales - résultats sectoriels et régionaux 2007

Cette publication présente les principales données économiques d'ensemble pour 2007 des industries alimentaires et des boissons. A titre exceptionnel, elle inclut aussi les résultats concernant les secteurs des « exploitations forestières » et du « sciage et rabotage du bois ». Elle rassemble les informations de deux sources : l'enquête annuelle d'entreprise et les déclarations fiscales sur les bénéficiaires industriels et commerciaux (BIC).

Cette publication donne des informations économiques sur les secteurs d'entreprise, les branches d'activité et les établissements de production.

[p. 22 : les résultats pour le Poitou-Charentes]

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/file/donnees166.pdf>

INTERNET : Agreste, juillet 2009, 25 p.

Conjoncture : Le tableau de bord mensuel de l'activité industrielle (Denrées alimentaires, boissons et produits à base de tabac)

Ce tableau de bord recense les dernières données en matière de production industrielle, d'échanges extérieurs, de chiffres d'affaires, d'effectifs, de prix, de démographie d'entreprise ou encore d'opinion des industriels.

<http://www.industrie.gouv.fr/p3e/conjoncture/dossier/fiches.php>

<http://www.industrie.gouv.fr/p3e/conjoncture/dossier/page10.pdf>

INTERNET : DGCIS, mars 2011, 2 p.

Niveau local

BMO 2011 : l'hôtellerie restauration reste le premier recruteur national

L'enquête sur les Besoins en Main-d'oeuvre 2011 fait état de 1 542 400 projets de recrutement dans les 386 bassins d'emploi français (1 693 000 en 2010). Les contrats saisonniers représentent 39 % de ces anticipations d'embauche. Le secteur agricole couvre à lui seul un quart de l'ensemble des projets de recrutement de cette nature, contre seulement 1,8 % des projets pour les permanents.

Cette année encore, parmi les profils les plus demandés figurent plusieurs métiers de services aux particuliers comme les serveurs de cafés et restaurants, les animateurs socioculturels, les apprentis de cuisine, les aides à domicile ou les employés de maison. Comme en 2010, les métiers liés à l'agriculture figurent également dans le classement des "15 métiers les plus recherchés" réalisé par Pôle emploi (viticulteurs, agriculteurs et arboriculteurs salariés, cueilleurs, ouvriers agricoles, etc.)

Du point de vue des employeurs, 37,6% des prévisions d'embauche sont assorties de difficultés de recrutement. La construction, la métallurgie, les industries manufacturières et le secteur du commerce sont particulièrement affectés. Les principales difficultés de recrutement invoquées par les employeurs sont liées à l'inadéquation du profil des candidats au poste par manque de motivation, d'expérience ou de diplôme. Toujours selon les entreprises, la formation s'impose comme la première solution aux difficultés d'embauche rencontrées et, en particulier, pour les candidats venant de l'extérieur.

Consulter :

- Le [rapport complet](#) ;
- La publication [Repères & Analyses](#) sur les résultats 2011
- La publication [Repères & Analyses](#) sur les motifs de recrutement, les difficultés et les perspectives à moyen terme
- Les résultats pour [Poitou-Charentes](#) (projets de recrutement, métiers les plus recherchés par bassin d'emploi)

Selon Pôle Emploi, **en Poitou-Charentes**, parmi les secteurs qui prévoient de recruter le plus, en 2011, figurent :

- Aides, apprentis, employés polyvalents de cuisine (y compris crêpes, pizzas, plonge ...) : 1519
- Cuisiniers : 1094
- Ouvriers non qualifiés des industries agroalimentaires : 724

Actualités issues du site www.arftlv.org – 5 avril 2011

Élever les qualifications et soutenir les atouts économiques en Poitou-Charentes

L'INSEE et l'ARFTLV ont co-réalisé une étude sur la relation emploi-formation en Poitou-Charentes. Elle révèle que le Poitou-Charentes connaît des particularités en matière d'offre et de niveau de formation, de métiers et de marché du travail, principalement dues à une structure économique qui laisse moins de place aux emplois les plus qualifiés. Il semble qu'en Poitou-Charentes, un niveau élevé de formation initiale n'assure pas systématiquement une insertion rapide. Par ailleurs, l'accessibilité à l'emploi se réduit pour les personnes peu qualifiées, jeunes ou seniors. Enfin, si la mixité par genre progresse chez les plus diplômés, elle semble régresser parmi les professions moins qualifiées.

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=17268®_id=12

INTERNET : Insee Poitou-Charentes, *Décimal* n° 311, avril 2011, 11 p.

Perspectives de l'emploi cadre en Poitou-Charentes

En 2010, le marché de l'emploi cadre en Poitou-Charentes a renoué avec une évolution favorable et d'ampleur modérée. Les sorties ont atteint un niveau historiquement haut alors que les retraites sont restées stables. Au final, 270 nouveaux postes cadres ont été créés.

Pour 2011, les recrutements de cadres pourraient connaître une nouvelle croissance selon l'hypothèse haute (+8%, à 2 070). Les entreprises prévoient le retour des promotions à un niveau habituel (entre 1 170 et 1 340).

En 2010, les entreprises se sont recentrées sur les profils les plus expérimentés au détriment des jeunes cadres et des jeunes diplômés.

Le poids de l'industrie (29%) et de la construction (7%) sur le marché des embauches est resté stable entre 2009 et 2010. En 2011, la structure des recrutements par secteur serait similaire. Les perspectives 2011 d'évolution des effectifs sont comparables au niveau national : 10% des entreprises interrogées déclarent vouloir renforcer leur encadrement et 6% estiment qu'elles vont plutôt le réduire.

19% des entreprises envisagent une croissance de leur effectif salarié contre 11% une réduction.

http://cadres.apec.fr/Emploi/content/download/174217/614747/version/1/file/Poitou-Charentes_2011.pdf

INTERNET : Apec. Avril 2011, 4 p.

Poitou-Charentes : le goût de l'anticipation

La Région Poitou-Charentes aide les entreprises et les salariés touchés par la crise. Elle prépare aussi l'avenir en misant sur la croissance verte.

Cet article fait partie d'un dossier plus global qui traite de La France dans l'industrie en détaillant les points forts/faibles dans chaque région.

ARTICLE : *L'USINE NOUVELLE*, 9 juillet 2009, pp. 92-93

Réf. : 6932

Enquête IPA 2010

Les jeunes apprentis sortant de classe terminale sont aussi nombreux qu'en 2009 à se porter sur le marché du travail. Mais trouver un emploi s'avère encore difficile.

L'insertion varie selon les spécialités : l'agroalimentaire-alimentation-cuisine (52 %) ou le bâtiment-finitions (38 %) sont des spécialités de formation pour lesquelles l'insertion est plus difficile. Ce sont des domaines où les diplômés préparés appartiennent majoritairement au niveau V.

http://www.ac-poitiers.fr/servlet/com.univ.collaboratif.util.LectureFichiergw?ID_FICHE=5337&OBJET=0017&ID_FICHER=266524

INTERNET : Rectorat de Poitiers. *AC-études Flash*, novembre 2010, 2 p.

Enquête IVA 2010

L'insertion des jeunes sortants des classes technologiques et professionnelles du système scolaire se caractérise en février 2010 par une très légère amélioration après une année 2009 des plus difficiles. Les jeunes issus de BTS restent les mieux insérés professionnellement.

http://www.ac-poitiers.fr/servlet/com.univ.collaboratif.util.LectureFichiergw?ID_FICHE=4786&OBJET=0017&ID_FICHER=248847

INTERNET : Rectorat de Poitiers. *AC-études Flash*, juillet 2010, 2 p.

Un tiers des actifs de Poitou-Charentes devraient quitter le marché du travail entre 2006 et 2020

Selon un récent numéro de *Décimal*, en Poitou-Charentes, un tiers des actifs devraient quitter le marché du travail entre 2006 et 2020. Les départs seront massifs dans les secteurs de la santé-action sociale et de l'administration publique où les femmes sont surreprésentées. Les zones urbaines et industrielles de la région seront les plus touchées. Ces départs concerneront un grand nombre d'ouvriers, surreprésentés dans la région. Mais un allongement de leur durée d'activité peut difficilement s'envisager sans prise en compte de la pénibilité au travail propre à certains secteurs.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 15 avril 2010

Données régionales sur l'industrie

L'IAAT Poitou-Charentes présente un dossier présentant des éléments d'analyse, cartographies,

tableaux et graphiques sur l'état des lieux de l'industrie régionale.

Parmi les données analysées :- Nombre, taille et localisation des établissements industriels régionaux ;- Evolution des créations et des disparitions d'entreprises industrielles ;- Répartition des établissements et des emplois par grand secteur d'activité industriel ;- Nombre, localisation, catégorie et qualification des emplois industriels ;- Répartition par secteur d'activité des chiffres d'affaires, des investissements et des exportations des entreprises industrielles.

http://www.emkg.net/D1/QueF-an_B2/QtmzIKBTY/443A5B2C445B549500.aspx

INTERNET : IAAT, décembre 2010, 22 p.

Une traversée de crise plus difficile en Poitou-Charentes

Une récente [étude de l'Insee Poitou-Charentes](#) observe que la région Poitou-Charentes a perdu des emplois dès le 2e trimestre 2008 et que la construction et le commerce ont plus souffert de la traversée de la crise dans la région que dans les autres régions françaises.

Des signes de fragilité plus marqués sont apparus dans la région. La crise a affecté plus particulièrement la Charente-Maritime et la Charente. L'impact social dans la région a été quasi immédiat : le chômage augmente dès le 2e trimestre 2008. Le Nord Deux-Sèvres, Châtelleraut, Cognac et la Saintonge enregistrent des hausses record de chômage.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 19 mai 2010

Bilan économique et social 2010 du Poitou-Charentes

Comme chaque année, l'Insee publie le [bilan économique et social régional](#) de l'année écoulée. Ce bilan propose une synthèse de la situation économique et sociale de l'année 2010, puis une approche plus détaillée du commerce extérieur, des différents secteurs économiques, des conséquences sur le tissu économique, sur les marchés de l'emploi et du travail et sur le bilan social. Quatre fiches départementales complètent l'ensemble.

En 2010 la France a renoué avec la croissance et l'emploi : l'économie picto-charentaise a suivi la tendance bien qu'elle reste cependant encore fortement marquée par la crise (seulement l'équivalent de 17 % des emplois perdus ont été recréés).

L'emploi dans l'industrie et la construction baisse encore en 2010. La reprise de l'emploi est surtout attribuable à la reprise de l'emploi intérimaire. **Les exportations de l'industrie, et en premier lieu de l'agroalimentaire avec les boissons, se redressent en 2010.** Le secteur de la construction, malmené encore en 2010 en ce qui concerne les emplois, affiche de meilleurs résultats en matière de production et de demande de constructions neuves. Le secteur des transports se porte également mieux et traduit une reprise de l'activité économique dans la région. La sortie de crise se traduit également du côté des entreprises, par une hausse des créations hors statut de l'auto-entrepreneur en 2010 : le taux de création d'entreprises est en hausse de 2,4 % alors qu'il chute au plan national (- 1,1 %).

Ces améliorations en matière d'activité économique régionale apparaissent cependant encore insuffisantes sur le plan social. En effet, le taux de chômage régional reste élevé, et la précarité s'accroît.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 24 mai 2011

Regards sur la parité et l'égalité professionnelle en Poitou-Charentes

L'Etat est à l'initiative de ce livret publié tous les deux ans, rassemblant les chiffres-clés de l'égalité entre les femmes et les hommes. Le livret est le fruit d'un travail partenarial entre l'Insee, la Délégation Régionale aux Droits des Femmes et à l'égalité et la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi. Il a pour objectif d'apporter un éclairage précis et détaillé sur la situation des femmes en Poitou-Charentes afin de pouvoir mener des actions pertinentes pour l'égalité entre les femmes et les hommes.

L'étude indique que, **dans le secteur agroalimentaire**, les femmes sont plus nombreuses à se lancer dans un projet de création d'entreprise (2,1 % de femmes contre 1,3 % d'hommes).

http://www.insee.fr/fr/insee_regions/poitou-charentes/themes/chiffrescles/parite/plaquette2010.pdf

INTERNET : Insee, DIRECCTE, DRDFE Poitou-Charentes, 2010, 28 p.

Les entreprises en Poitou-Charentes : bilan 2010 et perspectives 2011

A la suite d'une année marquée par une récession économique d'ampleur mondiale, la croissance économique a amorcé un redressement fin 2009 qui s'est poursuivi au cours de l'année

2010. Impactée par la crise, l'activité régionale s'est inscrite en diminution dans chaque grande branche en 2009 avant de renouer avec une évolution favorable, d'ampleur modérée mais régulière, au fil des mois de 2010. Pour 2011, la progression devrait se poursuivre.

[p. 4 : « Dans l'industrie, la plus forte progression a concerné le domaine de la fabrication de matériel de transport, et aussi celui de l'industrie agroalimentaire ».

[p. 5 : En 2011, « dans le domaine agro-alimentaire, le secteur des boissons bénéficierait à nouveau d'une orientation favorable, comme celui de la fabrication d'aliments pour animaux ; la transformation de la viande et la fabrication de produits laitiers connaîtraient une reprise d'ampleur plus modérée ».

http://www.banque-france.fr/fr/statistiques/telechar/economie/tendances/r14_bilan.pdf

INTERNET : Banque de France, février 2011

Un jeune picto-charentais sur sept hors de l'emploi et de la formation

En Poitou-Charentes, les 15-29 ans sont plus souvent en emploi qu'au niveau national, en raison de poursuites d'études courtes. Néanmoins, un jeune sur sept a arrêté ses études et se retrouve sans emploi. Un faible niveau de diplôme, être parent ou vivre dans une famille nombreuse sont des facteurs de risque. Les femmes se retrouvent plus impactées par la parentalité que les hommes et sont moins souvent en emploi. Les seniors sont plus souvent retraités qu'au niveau national.

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=17059®_id=12

INTERNET : Insee Poitou-Charentes, *Décimal* n° 309, janvier 2011, 7 p.

56 % des jeunes formés en Poitou-Charentes accèdent rapidement et durablement à l'emploi

La part des jeunes sortants de 2004 ayant connu un accès rapide et durable à l'emploi est plus élevée dans certains secteurs. En Poitou-Charentes, dans l'industrie agro-alimentaire, 70 % des jeunes sortants de 2004 se sont insérés de façon rapide et durable.

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=12&ref_id=16868

INTERNET : Insee Poitou-Charentes. e.décim@i, n°009, novembre 2010

Les défis du Poitou-Charentes face à une baisse d'actifs à l'horizon 2020

La population active du Poitou-Charentes baisserait de -3,7 % entre 2006 et 2020, selon l'INSEE Poitou-Charentes dans *Décimal* d'octobre 2009. La publication, consacrée aux actifs à l'horizon 2020, indique que malgré l'attractivité démographique de la région, l'apport migratoire est insuffisant pour enrayer la tendance. Le nombre de jeunes entrants sur le marché du travail ne compenserait pas les départs à la retraite. Le renforcement de l'activité des jeunes et des femmes atténuerait cette baisse. L'étude prévoit enfin qu'une augmentation de l'activité des seniors aurait également un impact conséquent.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 13 octobre 2009

165 000 personnes arrivées en Poitou-Charentes en 5 ans

Décimal n°293 de Juillet 2009, publication de l'Insee Poitou-Charentes, constate qu'un habitant de Poitou-Charentes sur dix s'est installé dans la région depuis moins de 5 ans, contre un sur douze en moyenne pour les autres régions françaises. Pour les cadres, la proportion est d'un sur cinq, faisant du Poitou-Charentes la première région d'installation des cadres au regard de sa population. Les plus jeunes sont les plus mobiles. Mais la région gagne surtout des plus de 30 ans au jeu des échanges avec le reste de la France. Elle gagne des retraités et des actifs, notamment des cadres de plus de 30 ans, des artisans-commerçants et des employés. Ces migrations résidentielles traduisent aussi des choix de logement : les jeunes choisissent la proximité avec l'emploi ou leur lieu d'étude et s'installent dans les villes centres. Après 25 ans, les ménages ayant fondé une famille cherchent un logement plus grand et s'installent plus loin des grands pôles urbains.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 2 juillet 2009

Conditions favorables à la création d'entreprises en Poitou-Charentes

L'ensemble des créations dans les secteurs marchands hors activité agricole a presque doublé en un an en Poitou-Charentes, avec 14 263 nouvelles entreprises en 2009. Parmi celles-ci, 61 % ont été

créées avec le statut d'auto-entrepreneur. En France, sur la même période, la création a augmenté de 75 %, dont près de la moitié en auto-entreprises.

Au niveau départemental, 43 % des créations d'entreprises de la région proviennent de la Charente-Maritime. La part des auto-entrepreneurs au sein de chacun des quatre départements de la région est comparable.

Le nombre de créations d'entreprises classiques, c'est-à-dire hors nouveau statut, baisse nettement, à un rythme équivalent à ceux des autres régions, -23 % en Poitou-Charentes pour -21 % France entière.

http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?reg_id=12&ref_id=15913

INTERNET : Insee Poitou-Charentes. e.décim@/, n°006, février 2010

Note de conjoncture régionale du 3e trimestre 2010

Les améliorations perceptibles depuis fin 2009 ne se poursuivent pas en matière d'emplois salariés et de chômage au troisième trimestre 2010. Globalement, l'emploi salarié régional est en léger repli. En fait, des emplois voient le jour dans les services et surtout dans l'intérim, mais ces nouveaux emplois ne compensent pas totalement ceux perdus dans la construction et l'industrie. Parallèlement, la décrue du chômage observée depuis le début de l'année s'interrompt.

Le taux de chômage localisé régional augmente et atteint 9,1 % au troisième trimestre 2010.

Du côté de la création d'entreprises, l'engouement pour le statut d'auto-entrepreneur se réduit nettement (-15 % par rapport au trimestre précédent). Les créations d'entreprises en dehors de ce dispositif se replient aussi mais dans une moindre proportion (-1 %).

http://www.insee.fr/fr/insee_regions/poitou-charentes/themes/decimal_conjoncture/dc2010003/dc2010003.pdf

INTERNET : Insee Poitou-Charentes. *Décimal Conjoncture*. Février 2011, n° 3, 8 p.

Panorama économique du Poitou-Charentes

La Chambre Régionale d'Agriculture, la Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie, la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre Régionale des Entreprises d'Economie Sociale du Poitou-Charentes se sont associées pour publier un Panorama Economique du Poitou-Charentes. Ce document intègre des données statistiques et des commentaires synthétiques, provenant des sources régionales, nationales et européennes. Il évoque l'accessibilité et l'attractivité régionale, le capital humain, le potentiel économique et l'ouverture économique.

Il identifie les plus gros employeurs privés de Poitou-Charentes et analyse notamment **l'industrie agro-alimentaire, 1^{er} employeur industriel de la région (35 % des exportations)**.

http://www.poitou-charentes.cci.fr/images/stories/panorama_economique_p_ch_2010_light.pdf

Actualités issues du site www.arftlv.org – septembre 2010

L'emploi et les salaires dans les régions

Acoss Stat (Urssaf) propose dans son numéro d'août 2008 un point sur "Les salaires et l'emploi dans les régions". L'étude révèle qu'entre 2002 et 2007, l'emploi a progressé de 3,9 %. Les performances des régions en matière de création d'emploi sont assez inégales : les Dom, la Corse et l'arc Atlantique progressent nettement. En Poitou-Charentes l'évolution atteint 6,4 % et 14,5 % concernant l'évolution du salaire (moyenne nationale : 13,9 %). L'étude détaille en outre l'évolution de l'emploi par secteur d'activité ainsi que l'évolution des effectifs salariés par zone d'emploi.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 22 août 2008

Reflux de l'emploi industriel mais des résultats économiques satisfaisants

L'industrie régionale emploie 18 % des salariés de la région et sa contribution à la valeur ajoutée régionale est de 15 % en 2005. La baisse de l'emploi a été moins forte qu'en moyenne nationale sur dix ans. Les industries des biens d'équipement affichent une bonne santé. D'autres comme l'industrie automobile sont en repli comme au niveau national. Les zones d'emploi de Châtellerauld et d'Angoulême sont fragilisées.

ARTICLE : INSEE POITOU-CHARENTES, *DECIMAL*, décembre 2007, 4 p.

http://www.insee.fr/fr/insee_regions/poitou-charentes/publi/dec2007276.htm

Réf. : 6466



Cuisine

Portrait régional du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs

Ce portrait sectoriel vise à renforcer la reconnaissance du secteur en Poitou-Charentes. Il présente ses diverses activités, ses entreprises, ses emplois et ceux qui les occupent, ainsi que les formations qui s'y attachent.

[p.6 : Le poids de la restauration traditionnelle et de l'hôtellerie (y compris l'hôtellerie-restauration) place les emplois de serveurs et de **cuisiniers** aux premiers rangs des métiers tenus par les salariés du secteur en Poitou-Charentes.]

http://www.fafih.com/uploaded_files/docs/Fafih-portrait-hotellerie-restauration-poitou-charentes-2010.pdf

INTERNET : FAFIH, 2010, 14 p.



Industrie agro-alimentaire

Annuaire des industries alimentaires en Poitou-Charentes

L'annuaire des industries alimentaires de Poitou-Charentes a pour objectif de répertorier l'ensemble des entreprises régionales, et d'aider à leur développement.

<http://www.ariapoitoucharentes.com/spip.php?article63>

INTERNET : ARIA, 2008

Poitou-Charentes · Une industrie agroalimentaire constituée de grandes marques

En matière d'agroalimentaire, trois filières se démarquent en Poitou-Charentes : la confection et de la distribution des vins et spiritueux d'abord, la production de lait ensuite, et la découpe et transformation de viandes enfin.

[http://jd.apec.fr/Emploi-stage/Marche-Emploi/Fiches-Apec/Fiches-regions/Les-regions/Travailler-en-Poitou-Charentes/\(linked\)/46121](http://jd.apec.fr/Emploi-stage/Marche-Emploi/Fiches-Apec/Fiches-regions/Les-regions/Travailler-en-Poitou-Charentes/(linked)/46121)

INTERNET : Apec, janvier 2010.

La qualité dans la filière agro-alimentaire en Poitou-Charentes

1^{er} secteur industriel employeur en Poitou-Charentes, l'agro-alimentaire représente 18 % de l'emploi industriel régional. Une activité agro-alimentaire dynamique sur le plan régional et des démarches qualités très spécifiques se déploient d'une filière à une autre : environ 8 000 exploitations agricoles produisent sous signe officiel de qualité.

Dans ce rapport, le CESER propose la mise en place d'une stratégie de déploiement des différentes démarches qualité et à cet effet préconise un plan d'actions dont, entre autre, la redéfinition des parcours de formation dans l'agro-alimentaire, l'accompagnement aux achats dans la restauration hors domicile, un inventaire à réaliser des « futurs » produits de qualité.

DOCUMENT NUMERIQUE : CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL REGIONAL POITOU-CHARENTES, décembre 2010, 43 p.

http://www.cesr-poitou-charentes.fr/telecharger.php?fichier=IMG/pdf/Rapport_Agro-alim_et_qualite_2010.pdf

Réf. : 7431

Industries agricoles et alimentaires en Poitou-Charentes

Fin 2005, les IAA emploient 18,2 % des salariés de l'industrie dans la région contre 15 % au niveau national. C'est le 1^{er} secteur industriel employeur en Poitou-Charentes. Dans ce secteur, on trouve des établissements industriels mais aussi des artisans-commerçants (boulangers, charcutiers...).

Au sein des IAA, en Poitou-Charentes, les industries alimentaires diverses (principalement les boulangers et les boulangers-pâtisseries) sont sous-représentées, 37 % des salariés du secteur contre 51 % au niveau national.

<http://159.31.2.15/~ipoicha/secteurs/B0.pdf>

INTERNET : INSEE, 9 p.

L'industrie agro-alimentaire en Poitou-Charentes

La région Poitou-Charentes possède de longue date une industrie agro-alimentaire, développée à partir de ses ressources naturelles et grâce au dynamisme de ses entrepreneurs. Premier secteur industriel de la région, cette industrie est une véritable force économique en termes d'emplois, de richesse créée, d'image, de savoir-faire et de chiffre d'affaires à l'exportation. Les entreprises doivent aujourd'hui faire face à de nombreux défis provenant non seulement des effets de la mondialisation, des exigences environnementales, mais aussi des consommateurs eux-mêmes, plus attentifs à la qualité de leur alimentation, de leur bien-être et de leur santé.

La DRIRE et la DRAAF en collaboration avec la DRCE, la DRDDI et l'INSEE publient une [brochure d'informations](#) sur la filière régionale.

Actualités issues du site www.arftlv.org – Décembre 2009

L'activité industrielle de la région régresse

L'activité régionale, selon la banque de France, pour l'été 2011, s'inscrit en légère diminution dans l'industrie, alors que les indicateurs ressortent en hausse dans les services marchands. Les prévisions font état d'une progression à venir dans l'un et l'autre de ces secteurs.

Concernant l'industrie agroalimentaire (industrie des viandes, fabrication d'aliments pour animaux, industrie laitière et industrie des boissons) : En Poitou-Charentes, En juin, l'activité a globalement progressé. Les différentes branches connaissent des situations contrastées : les prises de commandes se redressent dans l'industrie des viandes, se stabilisent dans la fabrication d'aliments pour animaux et dans le cognac, mais continuent de diminuer dans l'industrie du lait. Les prix des matières premières semblent enfin se stabiliser. Le niveau des carnets est jugé correct. Une légère augmentation de la production est attendue durant la période estivale.

http://www.banque-france.fr/fr/statistiques/telechar/economie/tendances/r14_complet.pdf

INTERNET : Banque de France, juillet 2011

Les industries Agroalimentaires en Poitou-Charentes : un enjeu de taille

Pourquoi investir dans les Industries Agroalimentaires ? Un secteur qui recrute, un secteur au service des hommes, un secteur qui innove. En quatre chapitres, ce dossier présente le secteur créateur d'emplois, des métiers diversifiés et ouverts à tous ...

ftp://ftp.arftlv.org/portail/Actualites/9_eniliapdf.pdf*

DOCUMENT NUMERIQUE : Enilia, novembre 2007.

La filière agroalimentaire unit ses forces en Poitou-Charentes

15 entreprises de la filière agroalimentaire du Poitou-Charentes se sont associées au sein d'un système productif local (SPL) ; groupement qui permet à des sociétés et des institutions d'un même territoire et d'un même secteur d'activité de recevoir le soutien des pouvoirs publics. Baptisé Aliments et Santé, ce SPL a trois priorités : le soutien aux produits innovants et aux procédés valorisant les qualités nutritionnelles des aliments, la mutualisation des moyens de recherche et d'expertise (technologiques, réglementaires et juridiques), et le renforcement des actions à l'exportation.

Il rassemble des PME indépendantes et des filiales de grands groupes, qui représentent 2.600 salariés et 1,2 milliard d'euros de chiffre d'affaires.

L'industrie agroalimentaire de Poitou-Charentes représente 350 entreprises, 17.000 emplois et 4,7 milliards d'euros de chiffre d'affaires. On y trouve notamment les grandes maisons de cognac, mais aussi nombre de PME performantes, dont les produits ont une forte valeur ajoutée.

En savoir plus sur le SPL : www.franceclusters.fr/fiche-membre.php?membre=39

En savoir plus sur le [CRITT Agroalimentaire Poitou-Charentes](#), associé au SPL.

Actualités issues du site www.arftlv.org – Août 2007

Les abattoirs du Poitou-Charentes en difficulté ?

Nationalement l'activité des abattoirs est désormais assurée par des groupes industriels ou sous forme de grosses coopératives. Le niveau des normes exigées impliquant de nombreux investissements, les petits établissements souffrent et notamment en Poitou-Charentes :

- Exploitant de l'**abattoir de Châtellerauld**, la SAS Millenium Company a été placée en liquidation judiciaire, en mars 2011, par le tribunal de commerce de Poitiers. Millenium Company et Achard-Clément, sa société commerciale, employaient 47 salariés. Jusqu'ici l'entreprise détenait le leadership localement dans le secteur de la viande porcine, assurant sur place à Châtellerauld l'abattage et la transformation.

- A la suite de la fusion du groupe coopératif local ARCA avec COOPERL, l'**abattoir de Saint Maixent** risquait de perdre sa filière bovins au profit de la filière porcine. Grâce à une concertation des responsables et des élus locaux et régionaux, l'abattoir a obtenu gain de cause et les deux chaînes d'abattage continuent de coexister.

- Le **groupe volailler Doux**, atelier de découpe de lapins et de chevreaux, à Champagné-Saint-Hilaire (86) envisage de fermer son atelier. 39 emplois sont menacés. L'annonce a été faite en juillet 2011. La direction a indiqué que c'est l'augmentation du prix de la viande de lapin qui conduit l'entreprise à fermer le site. Les syndicats ont refusé de signer l'accord de méthode que proposait la direction pour enclencher la fermeture du site dans la mesure où celui-ci intervient pendant la période estivale.

Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011

Position constructive pour la Socopa de Melle

Suite aux fusions des groupes Bigard-Charal-Socopa en 2009, le groupe a procédé à une refonte de la convention collective sur plusieurs points : accord seniors, accord intéressement, accord complémentaire santé et prévoyance et égalité hommes-femmes en activités professionnelles. Troisième abattoir de porcs du groupe Bigard, l'entreprise de Celles-sur-Belle a créé depuis 2010 une vingtaine d'emplois pour satisfaire aux commandes de détail.

Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011

Les usines françaises Cadbury en sursis

Le confiseur britannique Cadbury compte cinq sites de production dans l'Hexagone (son quatrième marché mondial), dont un site en Poitou-Charentes. Son rachat programmé pourrait entraîner une réorganisation de l'ensemble de ses sites européens.

Le site de Saint-Genest dans la Vienne emploie 180 personnes.

<http://www.usinenouvelle.com/article/les-usines-francaises-de-cadbury-en-sursis.N125238>

INTERNET : L'usine nouvelle, n° 3177, janvier 2010

30 idées reçues sur l'emploi et les métiers

Ce guide présente et apporte des réponses concrètes sur les idées reçues, parfois vraies, souvent fausses, relatives à l'insertion professionnelle, les métiers et l'emploi. Les premières idées reçues auxquelles ce guide répond sont celles sur les conditions d'insertion des jeunes. Le deuxième domaine traité est celui de l'avenir des métiers et de la mobilité professionnelle. Enfin, l'ouvrage remet à plat les idées reçues sur le fonctionnement du marché du travail en rappelant notamment que tous les jeunes ne sont pas au chômage, que tous les emplois ne sont pas devenus précaires et qu'on peut aussi faire carrière en travaillant dans une PME.

OUVRAGE : CEREQ, ONISEP, ALTERNATIVES ECONOMIQUES, janvier 2010, 120 p.

Réf. : L3926 - EES 1

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Ce guide analyse le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Une première partie présente les métiers, regroupés en quatre familles : l'hébergement, la cuisine, le service et la gestion. Dans chaque domaine, six métiers sont traités sous forme de fiches complétées par des témoignages de professionnels. Les formations sont illustrées par des témoignages de professionnels ou d'élèves, ainsi que de stratégies d'études à adopter en fonction de son profil.

Un chapitre s'intéresse plus particulièrement à l'emploi et aux débouchés dans le secteur. L'ouvrage s'achève sur un carnet d'adresses des lieux de formation, classés selon les diplômes et les régions.

OUVRAGE : ONISEP, février 2011, 112 p.

Réf. : L3993 - ORI 1

Les métiers en 2009 : seuls quelques métiers résistent à la dégradation du marché du travail

En 2009, la crise économique a provoqué une forte baisse de l'emploi dans de nombreux secteurs et une chute générale des tensions sur le marché du travail. Quelques métiers ont bien résisté, essentiellement des métiers de service ; d'autres au contraire ont très fortement subi la crise mais ont rebondi, notamment les métiers industriels ; enfin, certains n'ont pas encore connu de rebond fin 2009.

[p. 2 : « Dans l'industrie, la baisse de l'emploi (...) qui s'observait depuis 2001 s'est accentuée en 2009 : les pertes d'emplois ont pratiquement doublé en glissement annuel par rapport à celles constatées en 2008 (...). Elles ont touché la majorité des secteurs industriels (...). La baisse est restée toutefois limitée dans **le secteur agroalimentaire, peu affecté par la crise.**

<http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/2010-069-2.pdf>

INTERNET : *Premières informations, Premières synthèses*, DARES, n° 2010-069, octobre 2010, 6 p.

Les métiers en 2015

Ce rapport examine des domaines professionnels sous l'angle de la demande de travail (combien de personnes vont partir en retraite dans ces métiers ? Comment va évoluer l'emploi dans les secteurs concernés ?), mais aussi de l'offre de travail (quel est le profil des personnes qui sont actuellement dans ces métiers ?).

Il fait la synthèse de toutes ces réflexions catégorielles pour en tirer des enseignements sur la configuration du marché du travail en 2015 :

- Quels emplois vont se développer le plus ?
- Quels métiers vont recruter le plus (certains métiers tels que les enseignants du secondaire vont recruter beaucoup, sans voir leurs effectifs augmenter) ?
- Dans quels métiers des tensions risquent-elles d'apparaître ?
- Et comment peut-on parvenir à réduire ces tensions ?
- Quels peuvent être les rôles respectifs des pouvoirs publics, des branches et les acteurs territoriaux pour y parvenir et quels outils les uns et les autres peuvent-ils mettre en œuvre ?

Un zoom particulier est fait sur, d'une part, les métiers de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie et, d'autre part, sur les industries de process d'ont l'industrie agro-alimentaire (cf : annexes, dernières pages de cette revue).

Tableau 14, p. 79 :

Tableau n° 14

Les départs en fin de carrière des indépendants

Domaine professionnel	Principaux types d'indépendants	Départs en fin de carrière 2005-2015	Évolution des départs entre 1995-2005 et 2005-2015(en %)
S	Hôtels, cafés-restaurants, artisanat de bouche	67 000	15 %

http://www.strategie.gouv.fr/IMG/pdf/Rapp6_DF_complet.pdf

INTERNET : DARES, Centre d'analyse stratégique



Cuisine

Fiches métiers : cuisinier, pizzaiolo

Ces fiches métiers décrivent les tâches et les conditions de travail, les salaires et revenus, l'évolution professionnelle ainsi que les études et les formations.

<http://www.cidj.asso.fr/DesktopRubrique.aspx?tabid=583#B>

INTERNET : CIDJ, février 2011.

Fiche métier : cuisinier(ière)

De sa créativité et de son talent dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui jouit d'un marché de l'emploi des plus favorables.

Cette fiche métier décrit : la nature du travail, le salaire, les diplômes et les formations et revenus, les compétences requises ; les lieux d'exercice et statuts ainsi que des données sur le marché du travail.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/cuisinier-iere>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Les métiers de la restauration

Le Fafih propose sur son site diverses fiches métiers dont certains relèvent de l'alimentaire : Agent de restauration ; Chef cuisinier ; Commis de cuisine ; Cuisinier(ère) ; Employé(e) de restauration ; Pâtissier / pâtissière de restaurant ; Pizzaiolo ; Traiteur organisateur de réceptions.

Ces fiches présentent les activités et compétences principales et les évolutions professionnelles possibles.

<http://www.fafih.com/telechargement-metiers-formations-2183-61.htm>

INTERNET : Fafih

Métiers Hôtel-Resto : Cap sur la réussite

Les organisations professionnelles de l'Hôtellerie - Restauration se sont unis pour valoriser les métiers et les formations du secteur auprès des jeunes avec un site internet dédié.

Voir les fiches métiers et des données sectorielles sur chacun d'entre eux : [Agent de restauration](#) ; [Chef cuisinier](#) ; [Commis de cuisine](#) ; [Cuisinier](#) ; [Pâtissier](#) ; [Pizzaiolo](#) ; [Traiteur Organisateur de Réception](#)

INTERNET : Fafih, janvier 2008.

50 métiers qui recrutent en alternance

Le Medef Poitou-Charentes publie un guide des 50 métiers qui recrutent en alternance. En s'appuyant sur plusieurs études traitant de la pénurie de main d'oeuvre, le Medef Poitou-Charentes a sélectionné 50 métiers porteurs et accessibles par les filières en alternance. Chaque page du guide propose de découvrir un métier à travers l'interview d'un salarié en poste, un descriptif de la fonction et le parcours de formation permettant d'y accéder.

[**Cuisinier + pilote d'installation des industries agro-alimentaires** : témoignage, détail des parcours de formation en région, les activités, qualités et compétences requises ainsi que les perspectives et évolution.]

ARTICLE : *CENTRE PRESSE*, 95, 22 avril 2008, 71 p.

Réf. : 6563

Du produit à la cuisine

Ce document présente le secteur de la production alimentaire et culinaire : les parcours de formation, les entreprises, les types de salariés, la place des femmes...

ARTICLE : *LES CARNETS METIERS*, ARFTlv, juin 2007, np.

http://www.arftlv.org/TELECHARGEMENT/319/carnet09_20cuisine.pdf.aspx

Référence : 6428



Alimentation Fabrication artisanale

Les métiers de bouche en Poitou-Charentes

Des informations et données sur : le métier, les formations, la situation de l'emploi, les entreprises qui emploient en Poitou-Charentes et le secteur d'activité

Les métiers concernés : Boulanger ; Pâtissier ; Employé en terminal de cuisson ; Boucher ; Charcutier - Traiteur ; Ouvrier du travail industriel des viandes ; Poissonnier ; Ecailler.

<http://www.horizon-info.org/Poitou->

[Charentes/Metiers/Fiche/FICHESMETIERSDETAILS17011/D1101/boucher.html](http://www.horizon-info.org/Poitou-Charentes/Metiers/Fiche/FICHESMETIERSDETAILS17011/D1101/boucher.html)

INTERNET : ARFTLV.

Fiches métiers HOTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION

Abattage et découpe des viandes ; Aide de cuisine ; Boucher ; Boucherie ; Boulanger ; Charcutier-traiteur ; Chef de cuisine ; Commis de cuisine ; Cuisinier ; Désosseur ; Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie) ; Employé polyvalent de fast food ; Ouvrier de fabrication des industries de la viande ; Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ; Pâtissier ; Personnel de cuisine ; Service en restauration.

<http://www.horizon-info.org/Poitou-Charentes/Metiers/Hotellerie-restauration-alimentation/S/Rechercher-par-secteur.html>

INTERNET : ARFTLV

Fiches métiers : boucher, boulanger, charcutier-traiteur, fromager, pâtissier

Ces fiches métiers décrivent les tâches et les conditions de travail, les salaires et revenus, l'évolution professionnelle ainsi que les études et les formations.

<http://www.cidj.asso.fr/DesktopRubrique.aspx?tabid=583#B>

INTERNET : CIDJ, février 2011.

Fiche métier : pâtissier (ière)

Gâteaux, confiseries, chocolats... toutes sortes de délices sont réalisées par le pâtissier pour le plus grand plaisir des gourmands. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat et dans l'industrie.

Cette fiche métier décrit : la nature du travail, le salaire, les diplômes et les formations et revenus, les compétences requises ; les lieux d'exercice et statuts ainsi que des données sur le marché du travail.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-iere>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Fiche métier : charcutier (ière)-traiteur (euse)

Des terrines aux plats cuisinés en passant par les saucisses, les charcutiers-traiteurs préparent et vendent une multitude de produits. À mi-chemin entre la boucherie et la cuisine, ce métier complet offre de très bons débouchés.

Cette fiche métier décrit : la nature du travail, le salaire, les diplômes et les formations et revenus, les compétences requises ; les lieux d'exercice et statuts ainsi que des données sur le marché du travail.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-iere>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Fiche métier : boulanger(ère)

Baguettes, miches, brioches, croissants... le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat et dans l'industrie.

Cette fiche métier décrit : la nature du travail, le salaire, les diplômes et les formations et revenus, les compétences requises ; les lieux d'exercice et statuts ainsi que des données sur le marché du travail.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/boulangere-ere>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Fiche métier : boucher(ère)

Spécialiste de la viande, le boucher respecte un savoir-faire artisanal pour la préparer, la présenter et la vendre. Installé à son compte, ce professionnel assure des journées bien remplies où les tâches sont très diversifiées.

Cette fiche métier décrit : la nature du travail, le salaire, les diplômes et les formations et revenus, les compétences requises ; les lieux d'exercice et statuts ainsi que des données sur le marché du travail.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/boucherere>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Les métiers de l'alimentation

Le boulanger, le boucher, le crémier-fromager ou le cuisinier ont le point commun d'exercer dans les Métiers de l'Alimentation.

Les Métiers de l'Alimentation, ce sont plus de 300 000 entreprises qui génèrent plus de 95 milliards d'euros de chiffre d'affaires et emploient 4 % de la population active. Ce secteur, fortement créateur d'emplois, offre de nombreuses opportunités aux jeunes. Il s'adresse également aux adultes désireux de se reconverter. Avec 3 salariés en moyenne, les entreprises de l'Alimentation offrent un cadre de travail à taille humaine.

Cette brochure propose de découvrir la diversité des métiers de l'Alimentation et les formations qui y mènent.

<http://www.metiersdelalimentation.fr/static/docs/cgad.pdf>

INTERNET : Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, 38 p.

Boulangier ? Un métier d'avenir

Le métier de boulanger offre de nombreuses opportunités. L'ouvrier qualifié peut briguer des postes aussi variés que boulanger en entreprise, technico-commercial, chef de fabrication, boulanger d'essai, formateur, démonstrateur, etc. De nombreux diplômes permettent d'avoir une formation initiale qui pourra évoluer et offrir de nombreux débouchés.

http://www.boulangerie.org/espace_presse/PJ/un%20metier%20d%27avenir.pdf

INTERNET : Observatoire des métiers, de l'emploi et de la formation des entreprises de boulangerie pâtisserie, 2 p.

Les métiers par ceux qui les exercent

Cet ouvrage est formé des présentations de 15 entreprises et de 52 portraits de personnes au travail, qui racontent le quotidien de leur métier, leur formation et leur itinéraire, les raisons qui les ont conduit à l'exercice de ce métier, la description d'une journée de travail type.

Chaque métier est étudié au regard du code ROME : description des activités de base, des compétences de base et activités/compétences spécifiques.

[pp. 94-103 : **L'essentiel, une boulangerie de quartier** : En 2009, on dénombrait 260 000 bouchers, charcutiers, boulangers et pâtisseries en France. La moitié des effectifs des métiers de bouche sont constitués par les boulangers et les pâtisseries, un tiers par les bouchers et les charcuteries traiteurs ; le reste étant composé d'apprentis.]

[pp. 111-114 : **Chef de cuisine** : Formation et parcours, choix du métier, journée de travail type, description du métier par Pôle Emploi, salaire.]

OUVRAGE : ALTERNATIVES ECONOMIQUES, ALTERNATIVES ECONOMIQUES POCHE, Janvier 2011, 192 p.

Réf. : L3967 - ORI 1

La boulangerie cherche des chefs d'entreprise

Boulangier ? Un métier exigeant bien sûr, mais en échange, pas de chômage chez les boulangers et la perspective, après quelques années, de diriger sa propre entreprise ! C'est ainsi que le site www.devenir.boulangier.com, initiative de la Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française (CNBPF), accueille ses visiteurs.

ARTICLE : DEGUERRY Nicolas, L'INFFO FORMATION, 1er septembre-15 septembre 2009, p. 8

Réf. : 7163

Chocolatier-Confiseur, un métier passionnant

Informations sur le métier, les formations requises, sur ce secteur en plein développement ainsi que la liste des CFA en région.

<http://www.chocolatiers.fr/confederation-parcours-professionnel.php>

INTERNET : Confédération des chocolatiers et confiseurs de France, 2008

Les métiers de l'artisanat : alimentation et productions et services

Chiffres clés, détail des activités, des profils recherchés, les débouchés et évolution de carrière, les lieux de pratique de l'activité....

<http://www.upa.fr/metiersArtisanat.php?secteur=0>

INTERNET : UPA, 2008

Chroniques Horizon : les métiers de bouche

Le programme des chroniques HORIZON de la semaine du 11 au 15 octobre 2010 a été consacré aux métiers de bouche.

[Retrouvez les émissions](#) sur les métiers de : boulanger, cuisinier, de boucher et traiteur.

100 métiers pour votre avenir

Réalisé en collaboration avec l'Onisep Aquitaine et Pôle Emploi, Sud Ouest publie un hors-série qui décrit les métiers, leurs débouchés, les salaires et les formations en Aquitaine et en Poitou-Charentes.

Après un tour d'horizon de la situation de l'emploi dans le Sud Ouest, le guide analyse 100 métiers répartis par thèmes et notamment : **boulangier-pâtissier, boucher-charcutier**.

Il propose une fiche pratique complète illustrée systématiquement par un témoignage d'une personne en poste. En s'appuyant sur la dernière étude BMO, il prodigue de nombreuses informations sur les projets de recrutement sur le marché du travail, des indications sur le salaire moyen dans chaque métier ainsi que les adresses de lieux où l'on peut approfondir sa recherche, notamment sur le Web.

OUVRAGE : ONISEP, SUD OUEST. 2011

Ref. : 7426.



Industrie agro-alimentaire

Les fiches métiers de l'agro-alimentaire

Ces fiches métiers décrivent les tâches et les conditions de travail, les salaires et revenus, l'évolution professionnelle ainsi que les études et les formations.

Les métiers concernés : Brasseur - malteur ; Glacier ; Ingénieur agroalimentaire ; Opérateur en transformation des viandes ; Opérateur sur machine de production ; Préparateur de recettes ; Préparateur en produits de la mer ...

<http://www.cidj.asso.fr/DesktopSRubrique.aspx?tabid=500>

INTERNET : CIDJ, février 2011.

Découvrir les métiers : l'industrie alimentaire

En production surtout, mais aussi en vente, en maintenance, en contrôle qualité ou en logistique, l'agroalimentaire, 2e employeur industriel, totalise plus de 412 000 actifs. Dans chacun de ces domaines, les titulaires d'un bac + 2 sont particulièrement recherchés.

Ces fiches décrivent le secteur, les métiers et les formations.

Les métiers concernés : Aromaticien ; Conducteur de ligne de production alimentaire ; Ingénieur R & D en agroalimentaire ; Opérateur de fabrication de produits alimentaires

<http://www.onisep.fr/Découvrir-les-metiers/Des-secteurs-professionnels-a-explorer/Industrie-alimentaire>

INTERNET : Onisep, juin 2010.

Etude prospective offre-demande alimentaire a l'horizon 2020 - impacts sur les activités et les métiers

L'observatoire prospectif des métiers et des qualifications des industries alimentaires a engagé une réflexion prospective, avec l'aide de Futuribles, sur l'avenir des activités des industries alimentaires. Pour cela, des scénarios d'offre et de demande alimentaires ont été construits avec l'aide d'un groupe technique de travail animé par Futuribles. De ces différents scénarios ont été déduits en 2008 les impacts sur les activités des industries alimentaires donc les métiers.

http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/760a074b7afdf531fd13f4c44abf80dc.pdf

INTERNET : Observia, Futuribles. 2011, 75 p.

Orientations et débouchés

Edition 2009

L'ouvrage décrit les métiers de l'agroalimentaire et de l'agriculture. Il présente les diplômes et les formations. L'ouvrage est complété d'adresses utiles et de l'offre de formation régionale.

OUVRAGE : APECITA, ANEFA, janvier 2009, 191 p.

Réf. : L3920 - FOR 4

Panorama des métiers et des formations des industries alimentaires

<http://www.metiers-industries-alimentaires.com/index.php?p=22&sp=1>

INTERNET : Agefaforia, 2008

Agroalimentaire : Des métiers cadres

L'APEC propose des fiches métiers dans le secteur de l'agro-alimentaire. Ces fiches analysent dans le détail : la finalité du métier, les missions principales, les facteurs d'évolution du métier, la rémunération, les compétences, les profils les plus demandés, le type d'employeurs, l'environnement de travail...

<http://recruteurs.apec.fr/Recrutement/Marche-Emploi/Fiches-Apec/Fiches-secteurs/A-voir-aussi/Des-metiers-cadres21>

INTERNET : APEC, mars 2011.

Un Campus des Métiers Poitou-Charentes va être créé en Charente

Le Conseil régional a adopté le 28 mars 2011 un plan de développement de l'apprentissage en Charente qui prévoit la réorganisation de l'offre de formation avec la constitution d'un Campus des Métiers Poitou-Charentes en Charente composé de 5 pôles : Mécatronique et **Hôtellerie-restauration** à l'Isle d'Espagnac, Artisanat et Services (dont les **métiers de bouche**) à Barbezieux, Bâtiment et Eco-construction à Chasseneuil, Métiers du Cognac et de la coiffure à Cognac et un pôle de l'enseignement supérieur et d'ingénieurs à la Couronne.

Actualités issues du site www.arftlv.org – 30 mars 2011



Alimentation Fabrication artisanale

La formation, stratégie de survie de la boulangerie artisanale

La vente de pain reste dominée par la boulangerie artisanale mais la concurrence prend des parts de marché croissantes. Dès lors, la boulangerie artisanale cherche à consolider sa position, notamment en enravant la baisse du nombre de boulangeries. La recherche de futurs patrons de boulangeries artisanales implique l'amélioration ou le développement des formations afin d'attirer les jeunes, voire des personnes en reconversion. On assiste au cloisonnement de ces formations : la formation initiale (en apprentissage) pour les ouvriers, patrons potentiels de demain, et la formation continue pour former les patrons d'aujourd'hui.

ARTICLE : SCALA-RIONDET Nathalie, FORMATION EMPLOI, avril-juin 2005, pp. 51-64

Réf. : m1241

La pâtisserie artisanale : se former au métier

Informations sur la formation initiale et continue, le financement par le FAF des chefs d'entreprise, le financement par le FAF des salariés et les formations qualifiantes.

<http://www.patisserie-artisanale.com/patisserie/index.php?rubrique=metiers&ssRubrique=formations>

INTERNET : Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries

Besoins de formation ou développement personnel ? Créer des occasions de transmission du geste entre bouchers en grande surface

En s'appuyant sur l'exemple d'une formation des bouchers du rayon frais d'une grande surface, cet article détaille la démarche « groupe-métier » ; méthode de travail qui consiste à appréhender un métier dans son environnement professionnel, et à concevoir des formations en lien avec les environnements de travail.

ARTICLE : FERNAGU-OUDET Solveig, RAYNAUD Bernard, EDUCATION PERMANENTE, mars 2008, pp. 89-106

Réf. : n2958

La filière boucherie ouvre de nouvelles perspectives

La Confédération française de la boucherie, charcuterie, traiteurs (CFBCT) a souhaité une alternative d'insertion en formation initiale, parallèlement au CAP boucher, afin d'intéresser un nouveau public. Débutés en 2007, des travaux de rénovation ont conduit à la mise en œuvre d'un nouveau bac pro : "boucher-charcutier, activité traiteur". Ce bac pro peut se préparer par la voie de l'apprentissage à partir de la fin de la 3e générale. Un cursus qui permet de recruter parmi un public peu tenté par le niveau V (CAP), ayant la capacité d'acquérir un socle de connaissances et de savoir-faire de niveau IV. Par ailleurs, la branche propose désormais une formation professionnelle pour les adultes âgés de plus de 25 ans : un CAP boucher en un an dans le cadre de dispositifs de financement conjoints Régions-Etat.

À noter, enfin, deux nouveaux CQP dans la branche : le CQP boucher préparateur vendeur et le CQP assistant chef d'entreprise. Lequel permet au conjoint ou collaborateur du chef d'entreprise de "le seconder efficacement par l'acquisition ou la validation de compétences", avec deux options : "gestion" ou "juridique et commercial".

INTERNET : www.boucherie-france.org & www.jedeviensboucher.com, 2008.



Industrie agro-alimentaire

Enjeux des industries agroalimentaires – édition 2010

Un panorama complet de ce secteur, de la distribution à la production, en passant par les enjeux environnementaux et de compétitivité.

En 2008, environ 557 000 salariés et non salariés sont employés dans le secteur des IAA, deuxième employeur industriel de France.

Près de 87 % des entreprises comptent moins de 50 salariés. Elles emploient 20 % des actifs du secteur et réalisent un peu plus de 17 % du chiffre d'affaires du secteur.

Le secteur des industries agroalimentaires compte 3 076 entreprises de plus de vingt salariés qui emploient environ 400 000 salariés en 2008. 3 % des entreprises comptent plus de 250 salariés. Elles emploient 53% des actifs du secteur et réalisent 59 % du chiffre d'affaires.

A l'instar des autres secteurs industriels français, le nombre des emplois de l'industrie agroalimentaire diminue, mais de manière moindre.

[p. 13 : **Sur la formation** : Les établissements d'enseignement agricole qui préparent aux métiers de l'agroalimentaire connaissent des difficultés pour recruter les jeunes qui préfèrent s'orienter vers d'autres secteurs, par exemple, vers les métiers liés au marketing ou au commercial.

La rénovation des diplômes, dont celle du brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) option « sciences et technologies des aliments », les nouvelles voies de formation pour préparer les diplômes d'ingénieur, permettent de répondre au mieux aux attentes des professionnels des industries alimentaires.

Les établissements de l'enseignement supérieur agricole développent également une série d'initiatives en faveur de l'ouverture sociale, parmi lesquelles les « cordées de la réussite ». Le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (MAAP) a veillé à ce que les établissements agricoles puissent être partie prenante, et a encouragé la mise en place de « cordées vertes de la réussite » : cinq établissements de l'enseignement supérieur agricole sont déjà labellisés.

Par ailleurs, un protocole a été signé entre la Délégation interministérielle aux industries agroalimentaires et à l'agro-industrie, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, l'ANIA et Coop de France, pour organiser des opérations « Portes Ouvertes » dans les entreprises et les établissements d'enseignement agricole.

Ces journées se déroulent, chaque année en octobre, pendant la « Semaine du goût ».

http://panorama-iaa.alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/101006-IAA-FR6102010_cle09198f.pdf

INTERNET : Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, mai 2011, 44 p.

Fringale d'ingénieurs pour la filière agroalimentaire

La réponse viendra, pour une large part, de ces institutions souvent peu connues du grand public que sont les écoles d'ingénieurs de la filière agroalimentaire.

Au nombre d'une dizaine, elles forment chaque année un bon millier de diplômés qui ont vocation à travailler notamment dans les industries agroalimentaires, au sein des grands groupes ou dans des structures plus petites.

Mais dans les faits, le secteur souffre d'un sérieux déficit d'image. Résultat, il peine à recruter les 700 à 800 diplômés par an dont il aurait besoin, nombre d'entre eux préférant se tourner vers

d'autres activités, par exemple vers la finance. Il a même cessé d'être le premier débouché, celui que l'on choisit spontanément, à l'issue de ces écoles.

Certes, les grands groupes ont les moyens de séduire des jeunes ingénieurs ; mais les PME, elles, éprouvent bien des difficultés à y parvenir. Et ce, à un moment où les besoins ont tendance à augmenter.

[http://www.univ-](http://www.univ-brest.fr/innoviaa/fr/presse/articles/17072008_LesEchos_FringaleIngenieursFiliereAgroalimentaire.pdf)

[brest.fr/innoviaa/fr/presse/articles/17072008_LesEchos_FringaleIngenieursFiliereAgroalimentaire.pdf](http://www.univ-brest.fr/innoviaa/fr/presse/articles/17072008_LesEchos_FringaleIngenieursFiliereAgroalimentaire.pdf)

INTERNET : Les Echos, 17 juillet 2008

Une offre de formation à la carte

Pour se mettre en capacité de concevoir des parcours individualisés dans le secteur de l'industrie agroalimentaire, le centre de formation pour adultes de l'Enilia-Ensmic décloisonne son offre. Il prévoit dans les prochains mois d'accueillir une mixité de publics : une expérimentation soutenue par la Région.

ARTICLE : ARFTLV, *ARF INFO*, janvier 2009, pp. 10-11

Réf. : n3087

La formation, clé du développement des entreprises et des salariés

Vingt organisations professionnelles et quatre organisations syndicales de salariés (FGA-CFDT, FGTA-FO, CFE-CGC, CFTC-CSFV) ont signé, en juin 2007, un accord interbranches portant sur la reconnaissance des certificats de qualification professionnelle, dits CQP IA, délivrés par une des branches signataires dans toutes les entreprises alimentaires adhérentes aux branches signataires, quelle que soit la branche l'ayant donné.

Ces CQP IA sont délivrés sur la base commune : référentiels harmonisés, modèles de grilles d'évaluation et méthodologie de mise en œuvre.

Cet accord novateur répond ainsi à la sécurisation des parcours professionnels.

<http://www.ania.net/fr/dossiers-ania/social-formation.htm>

Internet : ANIA, 2007

Guide méthodologique des CQP des industries agro-alimentaires

Ce guide a été conçu de manière à rassembler, des conseils, des outils pour aider les acteurs à conduire chacune des étapes du CQP.

http://outils.agefaforia.info/gm_cqp/guideCQP/index.html

INTERNET : Agéfaforia, octobre 2010.

Guide méthodologique des CQP par la VAE

Toutes les démarches de Vae pour acquérir un CQP de la branche.

http://outils.agefaforia.info/gm_cqp_vae/pdf/GuideCQP-VAE_V102010.pdf

INTERNET : Agéfaforia, octobre 2010

Les effets du CIF sur le parcours professionnel

Une étude statistique sur les effets du congé individuel de formation (CIF) en termes de transitions professionnelles a été réalisée conjointement par les Fongecif d'Alsace, Rhône-Alpes et Bretagne. Elle porte sur des parcours de salariés bénéficiaires d'un CIF et analyse tout particulièrement les parcours de salariés ayant eu comme clé d'entrée commune les 13 métiers d'origine les plus souvent rencontrés dans les Fongecif.

Ainsi par exemple, les vendeurs, télévendeurs, caissiers et personnels de cuisine font des choix de reconversion orientés vers une multitude de métiers souvent très éloignés du métier d'origine. L'accompagnement nécessaire diffère également d'une catégorie de salarié à une autre ainsi que le parcours après la formation. L'analyse révèle aussi les stratégies de mobilités professionnelles selon l'âge, le sexe, le niveau de formation initial, l'ancienneté dans la vie active mais aussi selon les services dont les personnes ont pu bénéficier.

Les métiers de **personnel de cuisine** et d'**ouvriers de l'industrie agroalimentaire** font l'objet d'une fiche détaillée.

[Consulter l'étude et les fiches](#)

Actualités issues du site www.arftlv.org – septembre 2010

Etude sur les effets des Certificats de qualification professionnelle dans les Industries alimentaires

Depuis plus de dix ans, les branches professionnelles de l'Industrie Alimentaire se mobilisent pour favoriser la création et la mise en œuvre des CQP (Certifications de Qualification Professionnelle). Un bilan s'imposait, d'où la réalisation d'une étude pour apprécier les effets de la démarche CQP dans les entreprises du secteur. Cette étude s'est déroulée de mars à octobre 2007.

Au-delà des résultats immédiats que sont la délivrance des CQP et la satisfaction des candidats qui réussissent, ce document fait un état des lieux des expériences menées et de ce qu'elles ont apporté aux entreprises. Les enseignements de cette étude doivent permettre de pérenniser les dispositifs, d'assurer une efficacité croissante et de développer une connaissance fine des dynamiques à l'œuvre dans les projets de développement des compétences.

http://www.agefaforia.info/var/plain_site/storage/original/application/a65b184d29f57b46f5eb777bdefd56c5.pdf

INTERNET : Agefaforia. Décembre 2007, 71 p.

Dynamiser la filière agroalimentaire : de nouveaux enseignements à Surgères

L'article traite de l'installation en septembre 2006 de l'Ecole Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) à Surgères (17).

ARTICLE : *CARIF INFO*, avril 2007, pp. 10-11

Réf. : n2802

Un exemple d'accès à la certification pour les adultes, la mise en œuvre du certificat de formation générale au sein du groupe Danone

Le groupe Danone a expérimenté, en 1999, une formation, sur site, en direction des personnels souhaitant intégrer un processus de qualification. Cette formation diplômante préparait les salariés au certificat de formation générale (CFG). Fort du succès de cette initiative, le groupe a généralisé l'opération sur 40 sites en France. La préparation au CFG s'intègre désormais dans le programme "EVOLUANCE", un ensemble plus large d'accès aux diplômes via la VAE et la formation continue. Le programme implique, en collaboration avec les Greta et les Dava, d'accompagner plus de 700 salariés dans des parcours diplômants, du CFG au BTS, voire à la licence professionnelle.

ARTICLE : BONNIER Georgette, *CPC INFO*, janvier 2006, pp. 69-70

Réf. : n2490



Cuisine

Vingt ans de bac pro : un essor marqué par la diversité

En un peu plus de vingt ans, le baccalauréat professionnel a trouvé sa place dans l'offre de diplômes. Mais la façon dont il s'est implanté dans le paysage varie beaucoup d'un secteur professionnel à l'autre.

[p. 4 : Trois secteurs, le bois, **la restauration** et le bâtiment, **se caractérisent par le maintien de deux voies de formation parallèles : la voie CAP-BP et celle BEP-bac pro**. Le niveau V occupe une place prépondérante et le CAP, qui repose sur une forte tradition des identités professionnelles, joue un rôle important. Le bac pro s'est assez rapidement développé dans ces secteurs, mais autour de nouveaux métiers. C'est le cas dans le domaine de la restauration où la structuration des diplômes a considérablement évolué depuis les années 90. Si le niveau V concentre toujours le plus de formés, il faut noter la progression constante des élèves en classe terminale de bac pro, de BP et de BTS. A la voie CAP-BP correspondent davantage les emplois de la restauration traditionnelle tandis que la voie BEP-bac pro, plus polyvalente (**cuisine** et service), conduit plus spécifiquement vers les chaînes, la restauration collective ou les brasseries.]

<http://www.cereq.fr/index.php/content/download/399/4367/file/b270.pdf>

INTERNET : Céreq. *Bref*, n° 270, 2010, 4 p.

L'insertion des jeunes dans l'hôtellerie-restauration

En 2009, le FAFIH a sollicité le Céreq pour conduire une étude sur l'insertion professionnelle des jeunes issus de formations menant aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Premier enseignement, l'hôtellerie restauration reste un secteur d'insertion pour les jeunes du fait de la structure de ses emplois : la part des jeunes de moins de 25 ans y est deux fois supérieure à celle de l'ensemble des secteurs de l'économie. A l'exception des plus qualifiés, les jeunes formés trouvent assez facilement un premier emploi dans le secteur surtout s'ils ont choisi la voie de l'apprentissage. Mais au bout de trois ans, les jeunes ont tendance à quitter le secteur pour d'autres activités. Second enseignement, deux tiers des embauches de débutants dans l'hôtellerie-restauration se font auprès de jeunes non formés aux métiers du secteur.

[p. 24 : **Les métiers de la cuisine** sont de loin les plus représentés au sein de l'ensemble des métiers de l'hôtellerie restauration occupés par les jeunes débutants. Ils sont essentiellement alimentés par des sortants de Brevet professionnel de cuisinier, mais également par les sortants de bac pro restauration, de BTS, CAP cuisine ou encore de BEP. Les métiers de la cuisine accueillent ainsi une palette de jeunes dans laquelle tous les niveaux de formation sont représentés, à l'exception des sortants de niveaux I et II.]

[p. 34 : Les emplois à durée indéterminée représentent plus des deux tiers des statuts alors que l'intérim est quasiment inexistant. Le travail à temps partiel concerne un jeune sur quatre. Cette proportion est très variable d'un métier à l'autre : **les cuisiniers travaillent quasi exclusivement à temps complet** alors que dans les métiers de la salle, le temps partiel est beaucoup plus courant.]

<http://www.cereq.fr/pdf/Net-doc-73.pdf>

INTERNET : Céreq. *Net-Doc*, n° 73, novembre 2010, 51 p.

Consulter le document complémentaire du Fafih :

http://www.fafih.com/uploaded_files/docs/Fafih-etude-insertion-jeunes-CHR-2010.pdf

Contrats de professionnalisation de l'hôtellerie, la restauration et les activités connexes 2009

Cette étude propose un état des lieux sur l'utilisation des contrats de professionnalisation dans le secteur de l'hôtellerie, la restauration et les activités connexes et s'attache plus spécialement à l'analyse des incidents de parcours de formation des bénéficiaires de ce dispositif, notamment les ruptures de contrats de professionnalisation.

[Alors que pour les CAP cuisine, restaurant ou service en brasserie-café plus de quatre contrats sur dix connaissent une rupture, ce taux se situe autour du tiers pour les CQP et le Bac Pro restauration ; il chute entre le quart et le cinquième pour les BTS (hôtellerie-restauration ou non) et les autres certifications. Les mentions complémentaires HCR se caractérisent par le plus faible taux de rupture.]

http://www.fafih.com/uploaded_files/docs/Fafih-Etude-contrat-de-professionnalisation-2009.pdf

INTERNET : Fafih, 2009, 9 p.

Contrats de professionnalisation et d'apprentissage : des usages diversifiés

Les décideurs de l'alternance, partenaires sociaux, centres de formation et élus régionaux, déplorent régulièrement la concurrence entre les contrats de professionnalisation et les contrats d'apprentissage. Le Céreq dresse une cartographie des utilisations de l'alternance dans cette étude

[p. 28 : (Dans) l'hôtellerie restauration : les formations en alternance n'existent que dans les structures de taille petite ou moyenne. Elle est absente dans les établissements de plus de cinquante salariés].

[p. 29 : (L'apprentissage) reste la forme quasi unique des formations en alternance dans les entreprises de moins de 50 salariés du commerce alimentaire, dans l'agriculture ou sur le métier de cuisinier dans l'hôtellerie restauration ou encore dans les entreprises de moins de dix salariés du bâtiment].

<http://www.cereq.fr/pdf/Net-Doc-66.pdf>

INTERNET : Céreq. *Net.Doc*, n° 66, Août 2010, 46 p.

Il faut développer l'alternance dans le secteur de la restauration

"Développer l'alternance dans le secteur de la restauration : pour une stratégie nationale", tel est le titre du [rapport de Régis Marcon](#) remis à Laurent Wauquiez mardi 16 février 2010. Entamée en septembre 2009, cette mission se place dans le prolongement de la mise en place du "contrat d'avenir de la restauration" qui se fixe notamment comme engagement, en contrepartie de la réduction du taux de TVA de 19,6 % à 5,5 %, l'embauche de 20 000 jeunes en contrats en alternance (contrats de professionnalisation ou d'apprentissage). Le rapport propose 33 recommandations tournant autour de cinq axes. En matière de formation, il propose tout d'abord d'adopter un engagement national pour le développement de la qualité des formations en alternance dans le secteur. Cette "charte de l'alternance" doit mettre l'accent sur trois priorités : "le choix de la qualité dans la formation dispensée par l'entreprise, la valorisation de la fonction tutorale, la participation active des entreprises dans la communication sur les métiers". En matière d'accompagnement, le rapport préconise de créer et généraliser des passerelles plus nombreuses, notamment à l'attention des "décrocheurs" de l'université.

Actualités issues du site www.arftlv.org – juin 2011

Le livre blanc de l'apprentissage dans la restauration

Dans la prolongation du [rapport Marcon](#), les organisations professionnelles ont réalisé un livre blanc sur l'alternance dans la restauration.

Ce Livre blanc présente 9 propositions d'actions, que les ministres souhaitent voir mises en œuvre à partir d'octobre 2011 et jusqu'en 2015.

Ces propositions visent à :

- informer sur les métiers de la restauration ;
- repérer et informer les "décrocheurs" ;
- valoriser les métiers du service en salle ;
- mettre en place une démarche compétences clefs ;
- développer la formation par compétences ;
- former et certifier les formateurs ;
- former les tuteurs ;
- labelliser les entreprises et les centres de formation.

Consulter [le livre blanc sur l'alternance dans la restauration](#).

Actualités issues du site www.arftlv.org – juin 2011



Alimentation Fabrication artisanale

L'insertion des jeunes

Cet ouvrage est consacré aux conditions d'entrée des jeunes dans la vie active. Il fait le point sur l'insertion professionnelle des jeunes, niveau d'études par niveau d'études et spécialité par spécialité, les métiers vers lesquels ils se sont dirigés, les débouchés des différentes formations. Il présente également les diplômes qui permettent d'accéder à chaque profession.

[p. 98 : **Bouchers, charcutiers, boulangers** : L'évolution de cette famille professionnelle est marquée par la disparition des petits commerces alimentaires et par l'industrialisation croissante de l'agro-alimentaire, même si les boulangeries-pâtisseries résistent assez bien à la concurrence des grandes surfaces. La part des jeunes débutants dans la profession est de 8 % et seulement 17 % sont des femmes. 66 % ont été formés par l'apprentissage. Aussi, environ la moitié des jeunes a un CAP ou un BEP. 19 % ont un bac professionnel ou technologique. 56 % proviennent des spécialités agro-alimentaires. La précarité est faible. 71% sont en emploi à durée indéterminée.]

OUVRAGE : CEREQ, ONISEP, ALTERNATIVES ECONOMIQUES, janvier 2009, 144 p.
Réf. : L3805 - EES 5

Nouvelle spécialité du traiteur charcutier : la gestion prévisionnelle des emplois

Cet article revient sur l'expérience d'un charcutier des Deux-Sèvres (79) qui a fait le choix de la GPEC pour effectuer le recrutement de son personnel.

ARTICLE : CARIF INFO, novembre 2005, p. 3
Réf. : n2425

La boucherie en bonne santé

4.000 postes sont à pourvoir chez les artisans-bouchers. Tout le monde n'achète pas sa viande au supermarché. Les boucheries indépendantes connaissent ces temps-ci un vrai regain d'intérêt de la part des consommateurs. De nouveaux artisans s'installent, et embauchent des ouvriers. Ce qui ne semble pas si aisé et qui pousse le Syndicat national de la boucherie à organiser des campagnes d'informations sur ce métier. L'artisanat n'est pas le seul débouché possible. Les boucheries industrielles, qui disposent de leurs propres ateliers de production et approvisionnent des revendeurs, recrutent d'ailleurs la majorité des bouchers. Enfin, les enseignes de distribution passent régulièrement des annonces pour recruter les employés de leur rayon boucherie.

Actualités issues du site www.arftlv.org – juin 2009

Boulangier ? : Un métier exigeant, mais en échange, pas de chômage et la perspective de diriger rapidement sa propre entreprise

La Confédération nationale des boulangers pâtisseries tire la sonnette d'alarme : il faut susciter des vocations pour pallier au manque de personnel et recruter des profils de futurs artisans-patrons. Depuis quelques années, bien que les centres de formation forment de nombreux apprentis, cela ne suffit pas à répondre à la demande ; d'autant plus que certains se dirigent directement vers les grandes surfaces où la restauration collective. La pénibilité ne semble pourtant pas en cause, avec des techniques de production et des machines qui facilitent désormais grandement le travail. À part en province où certains boulangers installés en zone rurale commencent de nuit pour pouvoir assurer leurs tournées matinales, il n'est pas nécessaire de commencer plus d'une heure avant l'ouverture du magasin dans les villes.

Selon la CNBPF, plus de 33 000 boulangeries détiennent 65 % du marché du pain et génèrent un chiffre d'affaires annuel de plus de 7 milliards d'euros. Le secteur occupe plus de 160 000

personnes, soit environ 110 000 salariés, 20 000 apprentis et 30 000 chefs d'entreprise. La boulangerie "type" emploie de un à cinq salariés et plus de 90 % des entreprises emploient moins de dix salariés. L'âge moyen des salariés est de 34 ans.
Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011



Industrie agro-alimentaire

L'agroalimentaire craint de perdre des milliers d'emplois en 2011

L'année s'annonce difficile pour les industriels de l'alimentaire. Pas vraiment pour les poids lourds mondialisés comme Danone. Mais les petites entreprises, elles risquent de souffrir. D'un côté, les matières premières agricoles comme le blé ou le café ont grimpé en flèche ces derniers mois, et les coûts annexes (électricité, gaz, emballages, etc.) se sont eux aussi alourdis. Pour éviter une chute de leur marge, les entreprises vont devoir aller chercher encore plus de productivité avec le risque d'avoir de 3 000 à 5 000 suppressions d'emploi. D'ores et déjà, 300 à 400 sociétés sont en difficultés d'après l'Ania (Association nationale des industries alimentaires).

Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011

Agroalimentaire : les grandes manœuvres

Les opérations de concentration s'accroissent dans le secteur agro-alimentaire en Poitou-Charentes, leader de l'export, mais confronté à un manque de stabilité fragilisant toute la filière. Dans la viande, après le regroupement Cooperl — Arc Atlantique (abattoir à Sainte-Éanne, 510 salariés), le rapprochement Bigard — Socopa (abattoir de porcs à Celles-sur-Belle, 217 salariés), dans les céréales avec la fusion Civray-Capsud qui a donné naissance à Coréa Poitou-Charentes, un nouveau mastodonte verra le jour en 2011 : la fusion des groupes coopératifs laitiers Eurial et Glac constituerait le deuxième groupe laitier coopératif français (2 milliards de litres de collecte, dont 300 millions de chèvre, auprès de 10.000 éleveurs, un chiffre d'affaires de 1,3 milliard d'euros et un effectif de 2.650 salariés). L'un et l'autre n'ont cessé de s'étendre au fil des ans : Capribeur, Charente-Lait, Usval, Lescure Bougon, puis la laiterie de Montaigu et l'entreprise Toury, en Auvergne, pour le Glac ; Colarena, la Laiterie de la Presqu'île, Ucal, Soignon et Poitouaine, pour Eurial.

Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011

Charte pour la formation et l'amélioration des conditions de travail dans l'agroalimentaire

Développer les compétences, la qualification et l'emploi, mais aussi améliorer les conditions de travail... : les partenaires sociaux et l'Etat, signataires en 2009 de la Charte de coopération du secteur agroalimentaire dressent un bilan des initiatives déjà engagées.

La charte de coopération a permis d'accompagner des entreprises de manière renforcée. En contribuant à la sécurisation des parcours professionnels des salariés, elle a participé à la reconnaissance du secteur. La charte a été financée à hauteur de 41 millions d'euros - un tiers par l'État, un tiers par les Opca et un tiers par les entreprises.

Plus de 500 entreprises et quelque 5200 salariés ont déjà bénéficié des opportunités qu'offre la Charte en matière d'aides à formation et à l'amélioration des conditions de travail dans les entreprises agroalimentaires.

En savoir plus sur le [bilan de la charte de coopération du secteur agroalimentaire](#).

Actualités issues du site www.arftlv.org – juillet 2011

Un plan de développement des compétences pour les industries alimentaires

Un [plan sur trois ans](#) vient d'être décidé par l'AGEFAFORIA pour sécuriser les parcours professionnels des salariés des industries alimentaires, développer leurs compétences, favoriser l'accès à la

formation des TPI PMI et l'insertion professionnelle. Il a pour objectif, à terme, de former et financer les actions de plus de 70 000 salariés sur 3 ans ce qui représente près de 26 % des effectifs du secteur. Il s'appuie sur plusieurs dispositifs collectifs déjà mis en œuvre par l'AGEFAFORIA à l'initiative des branches professionnelles.

Les objectifs de ce plan sont de : - Doubler le nombre de bénéficiaires d'actions prioritaires pour concerner 8 100 salariés en 2013. - Prendre en compte la problématique senior et le transfert des savoirs faire avec le tutorat/senior : 1 500 tuteurs visés entre 2011 et 2013. - Poursuivre la prise en charge des Parcours de professionnalisation hors actions prioritaires : plus de 8 000 salariés visés par an sur la période 2010/2013. - Maintenir le volume des DIF prioritaires : près de 10 000 DIF visés par an sur la période 2010/2013. - Développer les contrats de professionnalisation pour atteindre 4 800 contrats entre 2011 et 2013.

Actualités issues du site www.arftlv.org – avril 2011

Métiers des Industries Alimentaires : Quelle attractivité auprès des jeunes ?

OBSERVIA a mené une enquête sur la perception qu'ont les jeunes de ce secteur dans le but de faire ressortir les forces spécifiques du secteur et ses points d'attractivité potentiels pour prioriser les messages à transmettre aux jeunes en fonction de leurs attentes. 75% des chefs d'entreprise considèrent en effet qu'attirer des jeunes motivés dans tous les métiers des Industries Alimentaires est un enjeu prioritaire pour que les entreprises françaises restent performantes sur les marchés français et étrangers.

Les résultats de l'enquête révèlent notamment que 70 % des jeunes n'envisagent pas de travailler dans le secteur des Industries Alimentaires et près de 90 % d'entre eux ne connaissent pas le secteur.

<http://www.observia->

[metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/ab3604ed25fbfbfc46586921be5622f4.pdf](http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/ab3604ed25fbfbfc46586921be5622f4.pdf)

Actualités issues du site www.arftlv.org – avril 2011

Données sur l'emploi dans l'industrie agro-alimentaire

L'Observatoire du secteur des industries alimentaires, Observia, a engagé en 2006 un programme de travail qui consistait à réaliser un état des lieux des effectifs et des entreprises du secteur en définissant au préalable le périmètre de l'emploi entrant dans ce champ.

Un document publié en 2008 rend compte des démarches suivies et des résultats obtenus. Il effectue la présentation des travaux menés ayant pour objectif la détermination du volume et des caractéristiques démographiques des populations de salariés couvertes à ce jour par le champ de l'Observatoire.

En Poitou-Charentes, le secteur agro-alimentaire concerne 3 % des salariés.

[Consulter le document.](#)

Actualités issues du site www.arftlv.org – avril 2011

Accord GPEC dans les industries alimentaires

Les partenaires sociaux des industries alimentaires ont signé, le 26 octobre 2009, un accord relatif au développement de la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences (GPEC). Ce dispositif a pour objectif de permettre aux entreprises d'anticiper sur les évolutions de carrières et des emplois pour les adapter à leurs nouveaux besoins, en tenant compte des progrès technologiques et des contraintes économiques. Selon les parties signataires, le dispositif GPEC doit permettre de "mettre en oeuvre un plan d'action basé sur l'accompagnement du salarié, par une formation adaptation aux évolutions du poste au sein de l'entreprise".

Actualités issues du site www.arftlv.org – octobre 2010

Lueurs d'espoir pour l'emploi

S'il est trop tôt pour parler de reprise, une inflexion s'amorce sur le marché du travail, notamment pour les ingénieurs et les techniciens. Focus sur quatre secteurs qui recrutent dont l'agroalimentaire.

ARTICLE : L'USINE NOUVELLE, 8 avril 2010, pp. 40-41

Réf. : 7144

Oui, on ouvre des usines en France !

Il n'y a pas que les fermetures de sites. Malgré une récession, certaines entreprises maintiennent leurs investissements. Ouvertures, extensions... La France industrielle poursuit sa mue et ouvre des perspectives notamment dans le secteur de l'agroalimentaire.

ARTICLE : *L'USINE NOUVELLE*, 21 mai 2009, pp. 14-23

Réf. : 6894

Bas salaires et qualité de l'emploi : l'exception française

La législation et la réglementation influencent, voire conditionnent les pratiques des entreprises en matière d'emploi peu qualifié et peu rémunéré. Toutefois, « il faut distinguer leur caractère formel et leur rôle effectif ». En effet, « de façon légale ou illégale, les règles sont contournées en France plus souvent qu'on ne pourrait le penser, et plus particulièrement sur le segment du marché du travail » le plus vulnérable, celui des travailleurs peu qualifiés et peu rémunérés. C'est le constat dressé par le Centre pour la recherche économique et ses applications, dans cet ouvrage, à travers des exemples pris dans différents secteurs dont l'industrie agro-alimentaire.

DOCUMENT NUMERIQUE : GAUTIE Jérôme [sous la dir.de], CAROLI Eve [sous la dir.de], CEPREMAP, septembre 2009, 510 p.

<http://www.cepremap.ens.fr/depot/opus/OPUS17.pdf>

Réf. : L3866

Flux tendu dans la boulangerie industrielle

Economiquement, le secteur de la boulangerie industrielle est plutôt florissant. Du côté des conditions de travail, en revanche, entre les cadences, le travail de nuit et les troubles musculo-squelettiques, les salariés dégustent. L'article fait le tour de la question.

ARTICLE : MARASCHIN Joëlle, *SANTE & TRAVAIL*, Juillet 2011, pp. 14-15

Réf. : 7565

Données rétrospectives de l'emploi dans l'IAA

En une décennie, le paysage économique des industries alimentaires a connu de profondes mutations. Pour mesurer de façon dynamique les changements intervenus dans notre tissu économique, OBSERVIA s'est penché en 2009 sur l'évolution du nombre d'entreprises et de salariés par branche d'activité de 1996 à 2006. L'étude rappelle que les entreprises du secteur sont créatrices d'emplois et que leurs activités sont ancrées dans la plupart des régions de l'Hexagone. Cette régionalisation du secteur contribue fortement à tisser un maillage local, richesse du paysage français et facteur clé du développement rural.

INTERNET : Observia, 2011, 3 p.

<http://www.observia->

[metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/a7db5bdb2aaf315ae6dee112cd69df64.pdf](http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/a7db5bdb2aaf315ae6dee112cd69df64.pdf)

L'emploi dans le secteur des industries alimentaires

Afin de disposer d'une vision précise de l'emploi sur son périmètre, OBSERVIA a réalisé un état des lieux quantitatif de l'emploi, fondé sur les données existantes au début de l'année 2009.

<http://www.observia->

[metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/02dad0b43d8847291556d82ef48e45bc.pdf](http://www.observia-metiers.fr/var/plain_site/storage/original/application/02dad0b43d8847291556d82ef48e45bc.pdf)

INTERNET : Observia, février 2010, 8 p.

Signature d'un accord de parité hommes-femmes chez Hennessy

Hennessy a signé en 2008 un accord sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. Un accord qui va au-delà de la simple égalité salariale entre les salariés des deux sexes puisqu'il englobe également la mixité des emplois, l'accès à la formation ou la promotion, la conciliation de l'emploi et de la parentalité ou encore l'articulation de la vie professionnelle et de la vie personnelle.

Actualités issues du site www.arftlv.org – novembre 2008

Référentiels emplois compétences

Référentiel emploi des 13 CQP reconnus par toutes les branches professionnelles signataires de

[l'accord CQP](#) du 20 juin 2007.

D'autres CQP sont également traités, recouvrant des métiers propres à une Branche, sous le même format que les CQP des IA (Référentiels Emploi Compétences) et évalués sur le même mode que les CQP des IA. Ils ne sont reconnus que par la dite Branche.

Figurent enfin les CQP, développé par différentes branches sous un format différent des CQP des IA (Référentiels Emploi Compétences présentés de façon différente) et sont évalués sur mode spécifique.

http://outils.agefatoria.info/gm_cqp/guideCQP/outil/refemploicomp.html

INTERNET : Agefatoria, octobre 2010.

Accords de la branche sur l'emploi des seniors

- Accord n°82 du 28 octobre 2009 à la convention collective nationale pour les industries de produits alimentaires élaborés du 17 janvier 1952 en faveur de l'emploi des salariés âgés.
- Accord du 23 septembre 2009 portant sur l'emploi des salariés âgés dans les industries charcutières
- Accord du 15 décembre 2009 sur l'emploi des seniors dans diverses branches des Industries Alimentaires.

http://www.agefatoria.info/index.php?/plain_site/Telechargement/Accords-Emploi-Seniors

Internet : Agefatoria, 2009

Tous les accords de branche des IAA

Les accords sur la formation tout au long de la vie : priorités, dispositifs de professionnalisation (contrats et périodes), DIF, les accords sur l'emploi des seniors, le tutorat...

Alimentaires (industries) ; Biscotteries, céréales prêtes à consommer ; Boulangerie pâtisserie industrielles ; Charcuterie de détail ; Charcutières (industries) ; Conchyliculture ; Confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants) ; Contrôle laitier ; Coopérative laitière ; Eaux embouteillées ; Industrie laitière ; Meunerie ; Oeufs (industries, conditionnement, commercialisation et transformation) ; Pâtes alimentaires sèches et couscous ; Sucrerie-distillerie ; Transformation de volailles ; Viandes (commerce de gros); Vins, cidres, jus de fruits

http://www.arftlv.org/Accords_Branche_R3/Industrie_AgroAlimentaire.aspx

INTERNET : ARFTLV

La fiche Emploi par domaine d'activité de l'APECITA : L'agroalimentaire

Cette fiche propose les chiffres clés du secteur, les principaux métiers, les caractéristiques des offres confiées à l'APECITA (formation, type de contrat, expérience) et des témoignages.

http://www.apecita.com/apecita_images/documents/Publications/Fiches%20par%20DA/APE_IAA.pdf

INTERNET : APECITA, 2008, 4 p.

Agriculture et agroalimentaire cultivent les paradoxes

Portés par les départs à la retraite et la génération baby boom, l'agriculture et l'agroalimentaire connaissent toujours une situation pérenne en termes d'emploi. Pourtant, une importante disparité entre l'offre et la demande selon les fonctions et les secteurs incite les acteurs de la formation et de l'emploi à regarder l'avenir avec prudence.

ARTICLE : REBONDIR, juin 2007, pp. 70-71

Réf. : 6672

Demande professionnelle et préparation à l'emploi dans le secteur de l'industrie alimentaire

Dans le prolongement des rapports sur la « prospective d'évolution des emplois et des besoins en formation dans les industries agroalimentaires », réalisés en 2007 et 2008, cette étude approfondit le sujet de l'image de l'industrie agroalimentaire, recueille des éléments sur les salaires, les progressions de carrière et les formations délivrées au travail.

Le contenu technique des formations dispensées par les établissements d'enseignement ne sont pas les causes des difficultés de recrutement et de stabilité dans l'emploi, soulignées par les professionnels. Le secteur attire peu pour des raisons qui lui sont spécifiques.

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cgaaer_1949_emploi_Industrie_alimentaire.pdf

INTERNET : Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire/CGAAER : groupe de travail animé par Catherine Bouvier, avec Charles Perrot, Marcel Dandaleix, Claude Viau/Rapport n° 1949, février 2011, 18 p.

A consulter également

« L'industrie agro-alimentaire française: salaires relatifs élevés et forte intensité du travail »/ Eve Caroli in *Revue internationale du travail*, vol. 148, n° 4 (décembre 2009)



Cuisine

La restauration s'engage jusqu'en 2015 sur 20 000 recrutements et 5 000 contrats en alternance de plus par an

Le secteur de la restauration conserve la TVA à 5,5 % jusqu'en 2015, en échange de quoi il s'est engagé sur 20 000 recrutements et sur 5 000 contrats en alternance supplémentaires par an jusqu'en 2015 dans l'avenant au [contrat d'avenir](#) signé entre le gouvernement et le secteur le 28 avril 2011.

Le contrat d'avenir en 2009 signé a engendré un bilan positif : les prix ont baissé de 2,15 % (au lieu de l'objectif de 3 %), alors que les charges liées à l'emploi ont crû de 5 % et que la crise a frappé. Le secteur a embauché 30 000 personnes supplémentaires depuis juillet 2009 et 25 000 sur l'année 2010 (contre 20 000 prévus). La branche a également conclu plusieurs accords, dont le dernier en janvier 2011 sur les salaires minimaux dans les hôtels, cafés, restaurants. Les minimums conventionnels ont été relevés, une prime liée à la baisse de la TVA a été créée, et une mutuelle complémentaire de branche a été instaurée.

Les professionnels se sont également engagés à développer l'alternance pour atteindre 800 000 alternants d'ici 2015, dont 600 000 apprentis, contre 420 000 aujourd'hui. L'avenant vise aussi à renforcer le titre maître restaurateur pour en augmenter le nombre et passer de 1 500 par an à 7 500 d'ici juillet 2015. (En savoir plus sur [ce titre](#)).

Consulter [l'avenant](#).

Actualités issues du site www.arftlv.org – 29 avril 2011

L'insertion des jeunes

Cet ouvrage est consacré aux conditions d'entrée des jeunes dans la vie active. Il fait le point sur l'insertion professionnelle des jeunes, niveau d'études par niveau d'études et spécialité par spécialité, les métiers vers lesquels ils se sont dirigés, les débouchés des différentes formations. Il présente également les diplômes qui permettent d'accéder à chaque profession.

[p.99 : **Cuisiniers** : jeune débutant sur trois a été formé en apprentissage. Les titulaires de CAP ou BEP restent majoritaires mais ils sont rattrapés depuis quelques années par les bacheliers professionnels ou technologiques. 28 % des jeunes sont issus des filières accueil, hôtellerie, tourisme et 26 % des filières agro-alimentaires, alimentation et cuisine. La profession reste à dominante masculine (35 % des débutants sont des femmes). La mobilité est importante. Avec 57 % des débutants titulaires d'un CDI, la profession semble préservée de la précarité. A signaler, 11 % travaillent pour l'Etat ou les collectivités territoriales, en particulier dans les cantines.]

OUVRAGE : CEREQ, ONISEP, ALTERNATIVES ECONOMIQUES, janvier 2009, 144 p.

Réf. : L3805 - EES 5

L'aide spécifique au secteur hôtels-café-restaurants : quels effets sur l'emploi et la productivité ?

L'aide au secteur Hôtels-café-restaurants, instaurée par la loi du 9 août 2004, stipule que les employeurs de personnels des hôtels, cafés, restaurants peuvent bénéficier d'une aide forfaitaire à l'emploi.

Un des effets attendus de l'aide est une accélération de l'emploi grâce à l'allègement du coût du travail. Un autre effet attendu est une accélération des salaires dans le secteur via l'abandon du Smic hôtelier.

http://www.travail-emploi-sante.gouv.fr/IMG/pdf/DE147_HCR_avr2009_def_vBS_AM_ML_240409_v2.pdf

INTERNET : Dares, Mikol F., Ponceau J. « L'aide spécifique au secteur hôtels-cafés-restaurants : quels effets sur l'emploi et la productivité ? ». *Document d'études*. Avril 2009, n° 147, 44 p.

L'emploi saisonnier dans l'hôtellerie et la restauration 2010

[En terme de répartition des qualifications, les postes de l'Hôtellerie-Restauration sont pour plus des deux tiers occupés par des employés. Dans les cafés, tabacs et discothèques la proportion de postes d'employés dépasse même les 80%. Elle est moindre dans la restauration traditionnelle et collective, au profit des postes d'ouvriers, les cuisiniers et commis de cuisine relevant de cette catégorie].

http://www.fafih.com/uploaded_files/docs/Fafih-Etude-emplois-saisonniers-CHR-2010.pdf

INTERNET : Fafih, 2010, 48 p.



Portraits statistiques de branche (PSB) - Céreq

Ces portraits couvrent 23 secteurs d'activité et sont déclinés selon une nomenclature fine de 71 sous-secteurs. La nomenclature utilisée est la NAF.

Ils s'appuient sur l'ensemble des données issues des grands dispositifs statistiques publics établis par l'Unédic, l'INSEE, la DARES et le Céreq.

Ils réunissent des informations sur les entreprises (taille, croissance des effectifs, implantation géographique, démographie, croissance économique), sur la main-d'œuvre (sexe, âge, catégories socioprofessionnelles, qualification, ancienneté, mobilité, modalités d'accès des jeunes aux branches), ainsi que sur les pratiques de gestion des ressources humaines (formes d'emploi, formation). Ces portraits sont organisés sous forme de séries historiques, remontant pour la plupart à 1994.

<http://mimosa.cereq.fr/psb/>

Eurostat

Eurostat est l'office statistique des Communautés européennes. Il est chargé de fournir à l'Union européenne des statistiques au niveau européen permettant des comparaisons entre les pays et les régions. On trouve dans Eurostat les mêmes données qu'au niveau national : indicateurs sur le marché du travail, sur l'économie, sur l'industrie (production, chiffre d'affaires, main d'oeuvre, etc.)

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu/>

ALISSE - INSEE

La base ALISSE (Accès en ligne aux statistiques structurelles d'entreprises) de l'INSEE regroupe des données issues de 17 sources statistiques pour 7 niveaux directs d'activité. Elle propose plusieurs axes d'analyse pour les 500 variables de la base regroupées en plusieurs thèmes (emploi - salaire, mobilité de la main-d'oeuvre, etc.).

L'INSEE se base sur les secteurs de la Nomenclature d'activités française, qui permet la codification de l'APE, c'est-à-dire de l'activité principale exercée dans l'entreprise ou l'association.

<http://www.alisse.insee.fr/>

Observia, Observatoire prospectif des métiers et des qualifications des Industries Alimentaires.

L'observatoire prospectif des métiers et des qualifications pour les industries alimentaires. OBSERVIA a vocation à accompagner les branches professionnelles et les entreprises dans la définition de leurs politiques de formation et les salariés dans l'élaboration de leurs projets professionnels.

<http://www.observia-metiers.fr/>

Site de l'Agefatoria sur les métiers de l'industrie alimentaire

Ce site donne des informations sur les secteurs (industries : laitière, alimentaire, de la viande, de la production alimentaire élaboré, sucrière, fabrication de produits divers) et les métiers associés.

<http://www.metiers-industries-alimentaires.com/>

Les industries alimentaires

Un site pour découvrir et comprendre la filière.

<http://www.decouverte-industries-alimentaires.com/>

Association Nationale des industries alimentaires

<http://www.ania.net/fr/>

Agefaforia : La formation professionnelle des industries alimentaires

www.agefaforia.info

IFRIA : Institut de Formation Régionaux pour les Industries Alimentaires

www.ifria.asso.fr

Site Orientation de l'Apecita

L'APECITA est devenue en 1981, par la volonté des partenaires sociaux, une association paritaire au service de l'ensemble de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement. L'objectif principal de l'APECITA est de favoriser la rencontre des employeurs et des personnes à la recherche d'un emploi. A cette fin, l'APECITA accompagne les entreprises dans leur recrutement et conseille et oriente les candidats.

Ce site donne des informations très détaillées sur l'ensemble des métiers du secteur ainsi que les formations pour y accéder.

<http://dapi.apecita.com/>

Les métiers de l'alimentation

L'artisanat, le commerce alimentaire de proximité et l'hôtellerie-restauration emploient plus d'un million de personnes. Les besoins de trouver de nouveaux collaborateurs sont toujours plus nombreux et le secteur offre une large palette de métiers.

Ce site propose des fiches métiers et l'offre de formation pour y accéder.

<http://www.metiersdelalimentation.fr/>

Formation et métiers dans l'alimentation

À chaque niveau de formation, correspond une catégorie de métiers

<http://agriculture.gouv.fr/formations-et-metiers-dans-l>

Métiers Hôtel-Resto : Cap sur la réussite

Les organisations professionnelles de l'Hôtellerie - Restauration se sont unies pour valoriser les métiers et les formations du secteur auprès des jeunes avec un site internet dédié.

<http://www.metiers-hotel-resto.fr/>

Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française

Informations sur les métiers et la formation.

<http://www.devenir-boulangier.com>

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs

Les métiers, les carrières, les chiffres clés du secteur ainsi que les compétences attendues pour exercer ce métier.

<http://www.boucherie-france.org>

<http://www.jedeвиensboucher.com/>

Confédération Nationale des Charcutiers, Charcutiers - Traiteurs et Traiteurs de France

<http://www.charcutiers-traiteurs.com>

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
<http://www.boulangerie.org>

Confédération Nationale de la Pâtisserie Confiserie, Chocolaterie, Glacerie de France
<http://www.confederationdelapatisserie.com>

Confédération Nationale des Glaciers de France
<http://www.lemondedudessert.tm.fr>

Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)
<http://itripes.fr/laTriperie/index.php>

Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France (CNPCCGF)
<http://www.patisserie-artisanale.com/>

Confédération Nationale des Détaillants, Détaillants-Fabricants et Artisans de la Confiserie, Chocolaterie, Biscuiterie
<http://www.chocolatiers.fr/>

Mini-site régional Horizon sur les métiers de bouche
http://www.horizon-info.org/dossier_metier/Metiers_bouche/Metiers_Bouche_Index.htm

Association régionale des industries alimentaires
Ce site propose notamment une rubrique *Emploi-Formation*.
<http://www.ariapoitoucharentes.com/>

Panorama des industries agroalimentaires
On trouve sur ce site des informations sur les dossiers suivants : Chiffres clefs du secteur, Développement des entreprises agroalimentaires, Emploi, Compétitivité et innovation, etc. Des fiches sectorielles sont aussi disponibles sur ce site ainsi qu'une entrée par région.
<http://www.panoramaiaa.agriculture.gouv.fr/>

ANNEXES

CAS, DARES. *Les métiers en 2015, janvier 2007*, pp. 152-153 ; 188-190
http://www.strategie.gouv.fr/IMG/pdf/Rapp6_DF_complet.pdf

Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie Poitou-Charentes, VISEO Poitou-Charentes. *Zoom Commerce, Chiffres clés de Poitou-Charentes*, Edition 2010, p. 11.
<http://www.steekr.com/n/50-17/share/LNK61414d9d6adae752c/>

ARFTLV. *Fiche Convergences Production alimentaire - Cuisine*, 2010. 2 p.
http://www.arftlv.org/TELECHARGEMENT/1984/fiche_GFE09.pdf.aspx

chapitre 5

E – Les industries de process

Nombre de postes à pourvoir d'ici 2015

	Emploi 2015	Créations nettes d'emploi 2005-2015	Départs de l'emploi 2005-2015	Postes à pourvoir entre 2005-2015	% postes à pourvoir annuellement	Départs 2005 à 2015/ départs 1995 à 2005
E0 ONQ process	246	-75	86	11	0,4%	17
E1 OQ process	542	77	133	211	4,1%	14
E2 Techniciens AM process	317	18	87	105	3,3%	13
E Industries de process	1 105	20	306	327	2,9%	15
Emploi total	25506	1 513	6007	7520	3,0%	32

E – Les industries de process

Caractéristiques de la population en emploi

	% femmes en 2002	% de plus de 50 ans	% de bac et plus	% moins de 10 ans d'expérience/embauches	% dans une entreprise prise de moins de 20 salariés
E0 ONQ process	41	15	11	57	12
E1 OQ process	23	20	15	50	9
E2 Techniciens AM process	19	23	52	68	11
Total actifs occupés	45	24	42	50	29

E – Les industries de process

Répartition sectorielle de l'emploi

Famille professionnelle	1 ^{er} secteur (NES36)	% dans la FAP	2 ^e secteur (NES36)	% dans la FAP
E0 ONQ process	B0 Ind. agroalimentaire	25	F4 Chimie, caoutchouc, plastiques	19
E1 OQ process	B0 Ind. agroalimentaire	21	F4 Chimie, caoutchouc, plastiques	17
E2 Techniciens AM process	F4 Chimie, caoutchouc, plastiques	14	G2 Eau, gaz, électricité	11

L'impact des fins de carrière des générations du baby-boom

Les départs en fin de carrière augmenteront moins vite d'ici 2015 que dans le reste de l'économie. Cependant, les effectifs de plus de 50 ans sont importants chez les ouvriers qualifiés et les techniciens et les départs seront donc conséquents.

Les déterminants de la demande de travail

- Un emploi qualifié qui se maintient, un emploi peu qualifié qui continue à baisser

La déformation tendancielle de la structure des emplois en faveur de l'emploi qualifié devrait se poursuivre. Dans la plupart des secteurs employeurs, il y a deux profils types de développement de l'activité qui reposent sur l'emploi qualifié. Le premier passe par un positionnement sur des « niches », ce qui implique de la production non continue, beaucoup de réactivité et de l'innovation, par exemple dans la plasturgie. L'autre profil est le développement par la « compétitivité prix ». Cela implique pour les entreprises d'avoir une taille critique pour engendrer des économies d'échelle, développer fortement l'automatisation et augmenter l'intensité capitalistique afin de se préserver de la concurrence des pays à faible coût de main-d'œuvre, notamment dans la chimie.

La forte baisse de l'emploi non qualifié provient de la fragilité d'entreprises n'ayant pas su ou pas pu se moderniser. C'est le cas d'entreprises traditionnelles, souvent situées dans des bassins d'emplois ruraux, notamment dans les industries agro-alimentaires.

- Les risques de chocs brutaux

Entre les fournisseurs de matières premières et les clients, la pression sur les prix et sur l'innovation est forte pour les entreprises. Les incertitudes sont fortes et les risques de chocs brutaux sont nombreux (prix des matières premières, trop grandes dépendances aux clients, risques sanitaires dans les IAA). La capacité d'innovation des entreprises et la capacité d'accroître l'offre de travail qualifié seront déterminantes.

Les déterminants de l'offre de travail

Les recrutements se portent sur les jeunes et sont relativement ouverts aux femmes.

Comme dans de nombreux domaines professionnels de l'industrie, la question cruciale risque d'être le volume d'offre de travail qualifié. L'automatisation des procédés entraîne une montée du niveau de diplôme : les deux tiers des jeunes techniciens sont titulaires d'un diplôme d'un niveau Bac +2 et plus et 44 % des jeunes OQ ont au moins le baccalauréat.

La mise en place du CQP inter-branches de conducteurs de systèmes automatisés pourrait permettre d'élargir les recrutements d'OQ à des salariés en provenance d'autres secteurs.

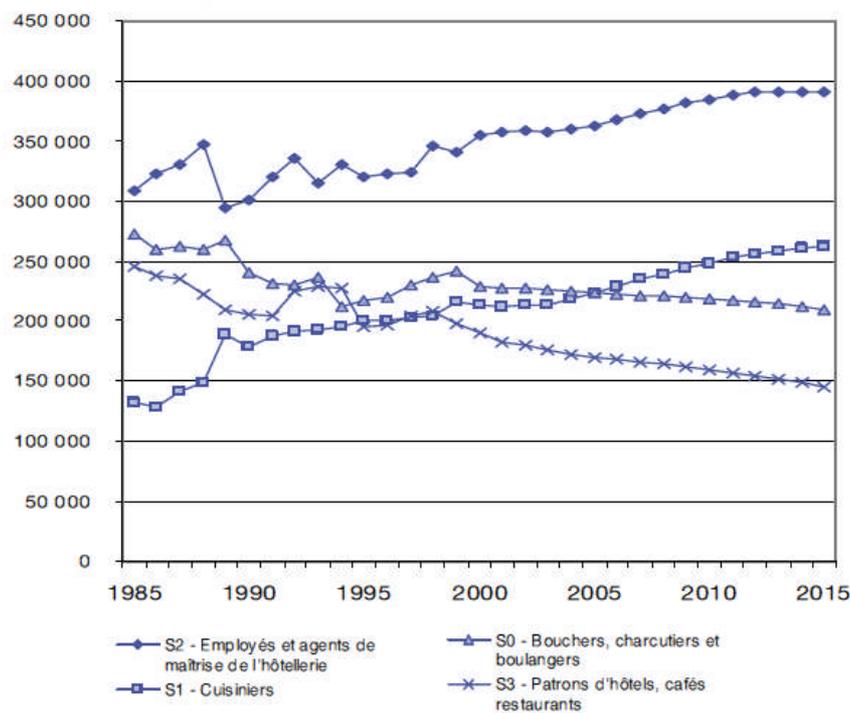
S – Les métiers de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie

Idées-force

Les petites entreprises de bouche (charcutier, boucher, boulanger) et les hôtels traditionnels sont fortement concurrencés, les premiers par la grande distribution, les seconds par les grandes chaînes hôtelières et l'hébergement chez l'habitant. La faible croissance des effectifs du domaine professionnel est portée par les emplois de la restauration.

Les métiers d'employés et de cuisiniers de l'hôtellerie-restauration ont structurellement des difficultés à recruter et à conserver leur main-d'œuvre. Les salariés en place fuient un secteur difficile (horaires éclatés et décalés, intensité du travail importante, salaires et perspectives de carrière faibles, saisonnalité de l'activité). Pour les cuisiniers s'ajoutent à cela des embauches sur des profils spécifiques. Autant d'éléments qui, dans un contexte d'amélioration du marché du travail, devraient accroître les tensions sur les postes les moins attractifs. Pour les postes les moins qualifiés, les employeurs seront concurrencés par les embauches du secteur public pour remplacer les générations du *baby-boom* sur les postes d'agents de services. Pour les cuisiniers, la restauration collective devrait continuer à fortement concurrencer les petites structures.

L'évolution de l'emploi de 1985 à 2015



S – Les métiers de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie

Nombre de postes à pourvoir d'ici 2015

	Emploi 2015	Créations nettes d'emploi 2005-2015	Départs de l'emploi 2005-2015	Postes à pourvoir entre 2005-2015	% postes à pourvoir annuellement	Départs 2005 à 2015/ départs 1995 à 2005
S0 Bouchers, charcutiers, boulangers	210	- 14	50	36	1,7 %	27
S1 Cuisiniers	262	39	41	80	3,2 %	12
S2 Employés, AM HCR	391	28	51	78	2,0 %	50
S3 Patrons HCR	145	-25	48	23	1,5 %	20
S Hôtellerie, restauration et alimentation	1 008	28	189	217	2,2 %	27
Emploi total	25 506	1 513	6 007	7 520	3,0 %	32

S – Les métiers de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie

Caractéristiques de la population en emploi

	% femmes en 2002	% de plus de 50 ans	% de bac et plus	% moins de 10 ans d'expérience/embauches	% dans une entreprise de moins de 20 salariés
S0 Bouchers, charcutiers, boulangers	9	20	8	47	68
S1 Cuisiniers	25	16	14	48	32
S2 Employés AM hôtellerie	62	10	21	58	47
S3 Patrons HCR	46	34	24	20	91
Total actifs occupés	45	24	42	50	29

S – Les métiers de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie

Répartition sectorielle de l'emploi

Famille professionnelle	1 ^{er} secteur (NES36)	% dans la FAP	2 ^e secteur (NES36)	% dans la FAP
S0 Bouchers, charcutiers, boulangers	B0 Ind. agro-alimentaire	60	J3 Commerce de détail, réparation	34
S1 Cuisiniers	P1 Hôtels et restaurants	62	Q2 Santé et action sociale	18
S2 Employés AM hôtellerie	P1 Hôtels et restaurants	84	Q2 Santé et action sociale	4
S3 Patrons HCR	P1 Hôtels et restaurants	96	ns	

L'impact des fins de carrière des générations du baby-boom

Les patrons des hôtels, cafés et restaurants sont relativement âgés. Les départs en fin de carrière sont déjà nombreux et devraient encore augmenter. Au niveau des employés et des professions intermédiaires, les fins de carrière des générations du *baby-boom* entraîneront une hausse plus nette des départs de l'emploi.

Les déterminants de la demande de travail

- Un niveau d'emploi plutôt stable, mais de plus en plus salarié

Les grandes évolutions passées devraient se prolonger. Le nombre de petits artisans et commerçants décline rapidement sous la concurrence des grandes surfaces alimentaires ; seuls les boulangers résisteraient. Les petits hôtels sont eux aussi en repli. Ils sont désormais devancés par les hébergements chez l'habitant (chambre d'hôte, gîte, diverses formules de « tourisme vert ») et les grandes chaînes hôtelières qui se positionnent sur le bas de gamme et le très haut de gamme. L'emploi se déplacerait ainsi vers des entreprises de plus grande taille.

Les déterminants de l'offre de travail

Les métiers de bouche se renouvellent par l'entrée de jeunes en partie via l'apprentissage. Il s'agit d'un marché professionnel très masculin. Les métiers de la cuisine sont un peu plus mixtes et le marché est en partie professionnel (pour les qualifiés) et plutôt externe pour les aides de cuisine. Mais globalement, le lien avec la spécialité de formation est fort. La forte saisonnalité de l'activité engendre un important *turn-over*. Les employés et agents de maîtrise HCR sont plutôt des jeunes femmes peu diplômées, mais la famille professionnelle est assez hétérogène avec des métiers très pointus. Le *turn-over* est fort et les recrutements se font sur le marché externe. Les patrons HCR sont des métiers vieillissants et déclinants auxquels on accède en cours de carrière après avoir accumulé suffisamment de capital. Le rôle du diplôme est secondaire.

Pour les cuisiniers et les employés de l'hôtellerie-restauration, le niveau de l'offre de travail dépendra aussi des conditions de travail (temps partiel subi ou horaires lourds, horaires décalés, fragmentés et peu prévisibles, intensité du travail, relation avec la clientèle) et de la maîtrise de la saisonnalité du travail. Mais la petite taille des organisations rend difficile la mise en place de logique de marché interne propre à une entreprise.

Ces difficultés impliquent pour les employeurs l'organisation de stratégies collectives pour offrir des perspectives de carrière et un volume de travail assez bien réparti sur l'année. Toutefois, la faiblesse du dialogue social dans ces secteurs et l'atomisation des entreprises rendent difficile la mise en place de stratégies de branche, malgré des initiatives intéressantes, comme les groupements d'employeurs multirégionaux pour assurer la continuité de l'emploi dans le tourisme.

LE COMMERCE DE PROXIMITE EN POITOU-CHARENTES

> Répartition des commerces de proximité en Poitou-Charentes*

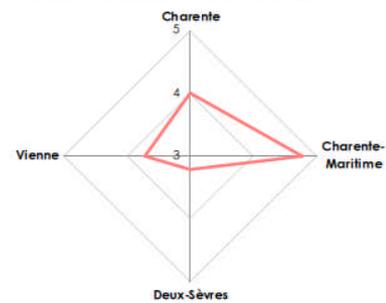
	Charente	Charente-Maritime	Deux-Sèvres	Vienne	Poitou-Charentes
Boucherie, charcuterie, traiteur	129	301	110	113	653
Boulangerie, pâtisserie, confiserie	279	606	261	322	1 468
Café, bar, tabac	188	363	195	228	974
Epicerie, alimentation générale, supérette	116	281	74	153	624
Fleuriste	130	166	103	113	512
Fruits et légumes	18	93	15	13	139
Librairie, papeterie	84	202	60	93	439
Pharmacie	132	194	109	136	571
Poissonnerie	10	134	11	13	168
Salon de coiffure	316	553	227	385	1 481
Total	1 402	2 893	1 165	1 569	7 029

Source : Base Régionale d'Informations Economiques VISEO Poitou-Charentes - octobre 2010

* Points de vente de taille réduite dont la zone de chalandise est limitée.

- 1 commerce de détail sur 4 est un **commerce de proximité**
- L'offre de commerces de proximité est **la plus forte en Charente-Maritime**, la plus faible en Deux-Sèvres

> Nombre de commerces de proximité pour 1 000 hab.



Source : Base Régionale d'Informations Economiques VISEO Poitou-Charentes - octobre 2010

Zoom Commerce 2010
CRCI Poitou-Charentes



Production alimentaire, production culinaire

Le GFE 09 (Groupe Formation Emploi) « Production alimentaire, production culinaire » est centré sur les savoirs technologiques en relation avec la préparation de l'alimentation humaine.

L'OFFRE DE FORMATION INITIALE

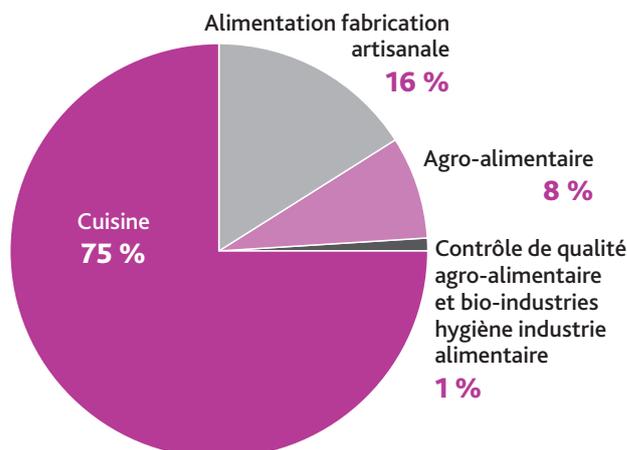
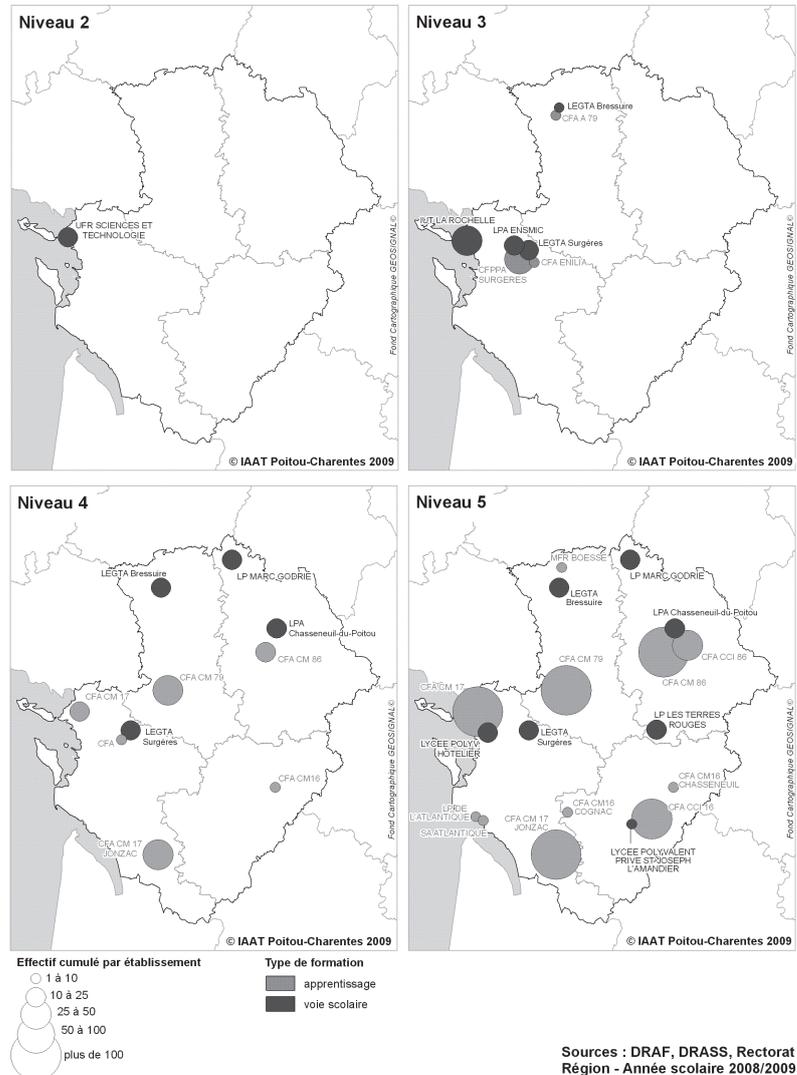
Durant l'année scolaire 2008/2009, les effectifs de dernière année de cycle de formation sont constitués de 1 087 élèves, étudiants et apprentis. 45% des établissements (sur un total de 24) se trouvent en Charente-Maritime et rassemblent 45% de l'effectif total inscrit en dernière année d'une formation de ce GFE.

Au total, en Poitou-Charentes, ce sont 31 formations qui composent l'offre de formation initiale de ce GFE. Les CAP (niveau V) rassemblent à eux seuls plus de la moitié des élèves, en particulier les CAP cuisine et boulangerie.

Le nombre total d'élèves, étudiants et apprentis accueillis dans une formation de ce GFE est quasi stable depuis 6 ans. La part des effectifs en apprentissage, très importante dans ce groupe professionnel, passe, quant à elle, de 73,5% à 76,2%.

FORMATION : rentrée 2008/2009

GFE 09 : Production alimentaire - Production culinaire



LA FORMATION CONTINUE FINANCÉE SUR FONDS PUBLICS

213 personnes ont suivi une formation continue financée sur fonds publics en 2007 dans ce GFE. Les formations en cuisine rassemblent le plus gros effectifs avec 159 élèves soit 75% du total.

Ces formations réunissent (à 92%) des formés ayant un niveau V de qualification, ce qui correspond à un total de 196 personnes concernées.

Sources : AFPA, Pôle Emploi, CNASEA, DIRECCTE, Région Poitou-Charentes - Année 2007

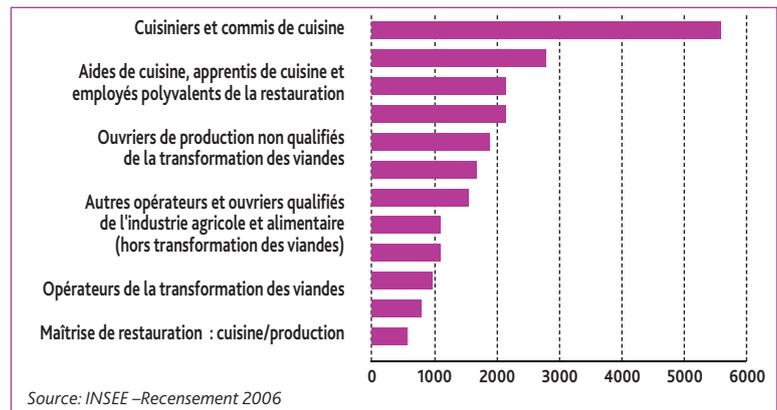
Production alimentaire, production culinaire

LA POPULATION EN EMPLOI

Selon le recensement de 2006, 21 054 personnes sont en emploi dans ce groupe professionnel, le plaçant au 10^e rang en termes d'actifs occupés (3,0% de la population active occupée régionale).

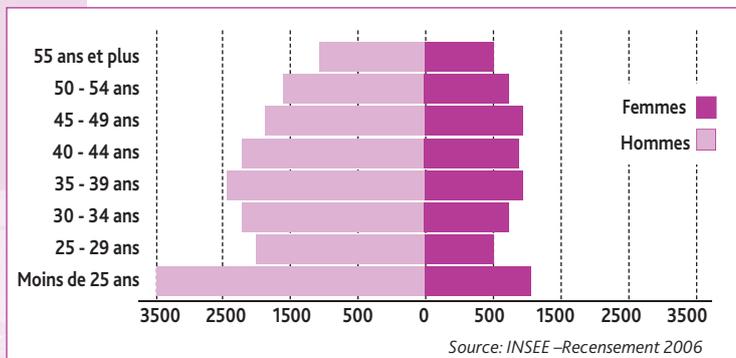
Depuis 1999, le nombre d'actifs occupés du GFE 09 aurait augmenté de 5,7%.

En 2006, une profession prédomine en termes d'effectifs au sein du GFE 09 ; il s'agit des cuisiniers et commis de cuisine qui comptent, avec leurs 5 531 professionnels, pour 26% des actifs occupés de l'ensemble du GFE.



La part des femmes dans les métiers de ce GFE progresse de façon importante entre les deux recensements de la population, passant de 24% en 1999 à 28,5% en 2006. La part des plus de 50 ans chez les actifs du GFE 09 passe, quant à elle, de 13,7% en 1999 à 16,9% en 2006. Celle des moins de 30 ans reste importante puisqu'ils constitueraient encore plus de 30% des actifs de ce GFE en 2006.

Toutefois, ces évolutions sont à relativiser au regard de la méthode de comptabilisation des actifs occupés, différente en ce qui concerne les deux recensements de référence.



LES DEMANDEURS D'EMPLOI

Au 31 mars 2009, 2 285 personnes sont à la recherche d'un emploi de ce GFE, soit 2,9% de l'ensemble des demandeurs d'emploi en fin de mois de catégories A, B ou 1, 2, 3 inscrits à Pôle emploi. Ce nombre apparaît quasiment stable entre 2005 et 2009.

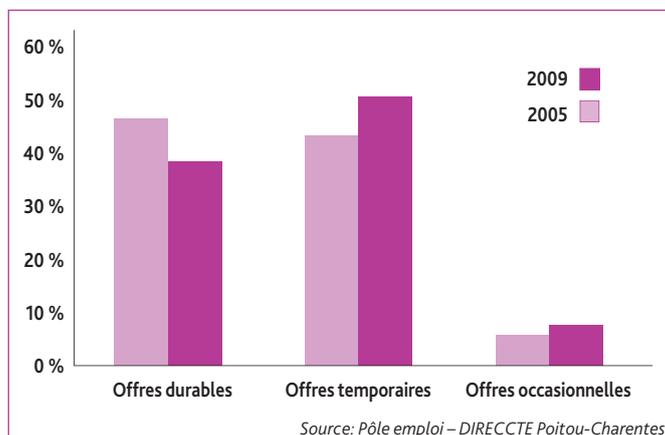
La part des femmes à la recherche d'un emploi dans ce GFE est de 29%, inférieure à celle observée tous GFE confondus (52%), mais est, cependant, relativement importante. Les

	DEFM (cat A,B) au 31 mars 2009	Evolution sur 4 ans	Part des femmes	Moins de 30 ans	Plus de 50 ans	DEFM de longue durée
GFE 08	2 285	0,1%	29%	42%	13%	17%
Tous GFE	78 096	-6,7%	52%	34%	18%	28%

Source: Pôle emploi - DIRECCTE Poitou-Charentes

moins de 30 ans représentent la plus grande partie des demandeurs d'emploi de ce GFE (42% contre 34% tous GFE confondus).

Le taux de demandeurs d'emploi de longue durée est, quant à lui, bien inférieur (17%) à celui observé sur l'ensemble des GFE (28%).



LES OFFRES D'EMPLOI ENREGISTRÉES

4 481 offres d'emploi ont été enregistrées à Pôle emploi en 2009, nombre en très légère augmentation (+5,4%) par rapport à 2005 (4 252 offres).

En 2009, la part relative des offres durables est de 42%, en baisse de 6 points sur 4 ans. Dans le même temps, la part des offres temporaires, égale à 46% en 2005, augmente de 4 points.